BRINKMANN®

Professional Single Zone Charcoal Grill

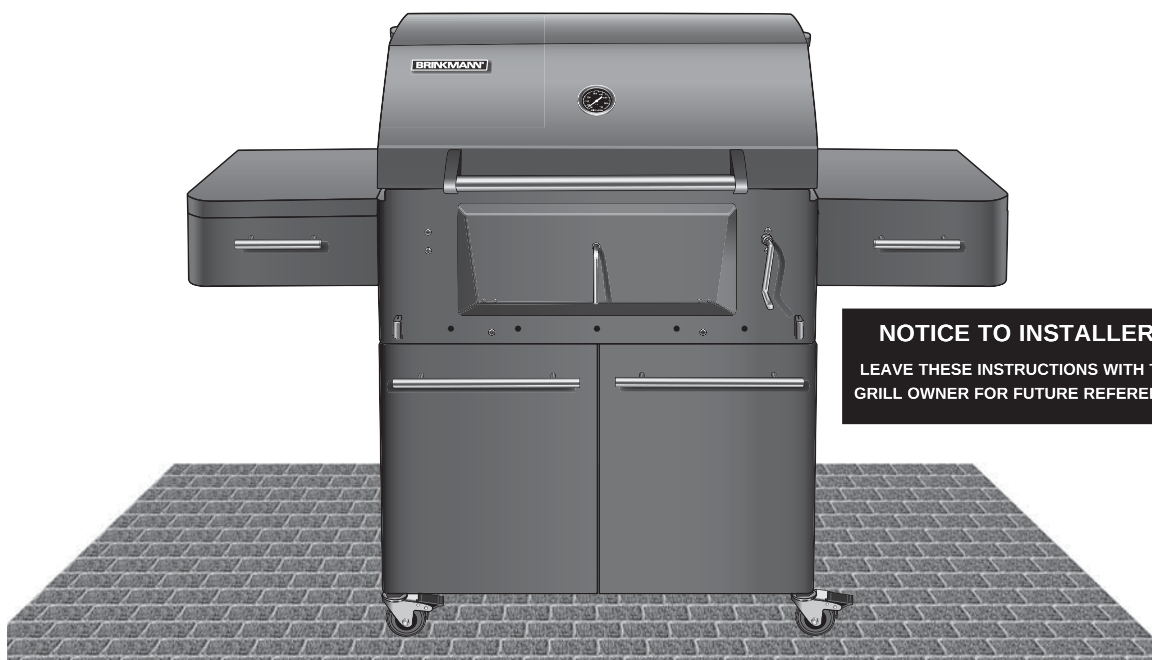
OWNER'S MANUAL

ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

⚠ WARNING

HAZARDOUS EXPLOSION MAY RESULT IF THESE WARNINGS AND INSTRUCTIONS ARE IGNORED. READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY, INCLUDING DEATH OR PROPERTY DAMAGE.



NOTICE TO INSTALLER:

LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE GRILL OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

WE WANT YOU TO ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL AS SAFELY AS POSSIBLE.
THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL ⚠
IS TO ATTRACT YOUR ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS YOU ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL.
WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL, PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY
BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR GRILL.

⚠ WARNING

- CAUTION! To ignite or re-igniting do not use any alcohol or gasoline! Only use fire starters in accordance with DIN EN 1860-3!
- Only use this grill on a hard, level, non-combustible, stable surface (concrete, ground, etc.) capable of supporting the weight of the grill. Never use on wooden or other surfaces that could burn.
- DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.
- Proper clearance of 10 feet between the grill and combustible material (bushes, trees, wooden decks, fences, buildings, etc.) or construction should be maintained at all times when grill is in use. Do not place grill under a roof overhang or other enclosed area.
- For outdoor use only. Do not operate grill indoors or in an enclosed area.
- For household use only. Do not use this grill for other than its intended purpose.
- We recommend the use of a Charcoal Chimney Starter to avoid the dangers associated with charcoal lighting fluid. If you choose to use charcoal lighting fluid, only use lighting fluid approved for lighting charcoal. Carefully read manufacturer's warnings and instructions on the charcoal lighting fluid and charcoal prior to the use of their product. Store charcoal lighting fluid safely away from grill.
- When using charcoal lighting fluid, allow charcoal to burn with grill lid open until covered with a light ash (approximately 20 minutes). This will allow charcoal lighting fluid to burn off. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash fire or explosion when lid is opened.
- Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.
- Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.
- Place grill in an area where children and pets cannot come into contact with unit. Close supervision is necessary when grill is in use.
- Do not leave grill unattended when in use.
- When adding charcoal and/or wood, use extreme caution and follow instructions in "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual.
- Do not store or use grill near gasoline or other flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.
- Use caution when adjusting charcoal grate height. Handle may be hot when in use.

  Grill is hot when in use. To avoid burns:
  - DO NOT attempt to move the grill.
  - Lock the casters so the unit does not accidentally move.
  - Wear protective gloves or oven mitts when adjusting door handle, ash tray or cooking height.
  - DO NOT touch any hot grill surfaces.
  - DO NOT wear loose clothing or allow hair to come in contact with grill.

⚠ WARNING

- When grilling, grease from meat may drip into the charcoal and cause a grease fire. If this should happen close lid to suffocate the flame. Do not use water to extinguish grease fires.
- Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. When opening the lid, keep hands, face and body a safe distance from hot steam and flame flare-ups.
- Never place more than 15 pounds on side tables. Do not lean on the side tables. Do not lift grill using side tables.
- Do not exceed a temperature of 400°F. Do not allow charcoal and/or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.
- Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges of metal parts. Use caution when reaching into or under grill.
- When opening lid, make sure it is pushed all the way open. If lid is not fully open, it could fall back to a closed position and cause bodily injury.
- In windy weather, place grill in an outdoor area that is protected from the wind.
- Close lid to suffocate flame.
- Never leave coals and ashes in grill unattended. Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from grill. Use caution to protect yourself and property. Carefully place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet the surface beneath and around grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- After each use, clean the grill thoroughly and reapply a light coat of oil to interior to prevent rusting. Cover the grill to protect it from excessive rusting.
- Use caution when lifting or moving grill to prevent strains and back injuries.
- We advise that a fire extinguisher be on hand. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.
- Accessory attachments not manufactured by The Brinkmann Corporation for this particular product are not recommended and may lead to personal injury or property damage.
- Store the grill out of reach of children and in a dry location when not in use.
- Do not attempt to service grill other than normal maintenance as explained in “After-Use Safety” and “Proper Care & Maintenance” sections of this manual. Repairs should be performed by The Brinkmann Corporation only.
- Properly dispose of all packaging material.

USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR GRILL.

FAILURE TO ADHERE TO SAFETY WARNING AND GUIDELINES IN THIS MANUAL COULD RESULT IN BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

READ ALL SAFETY WARNINGS & INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR SMOKER.

FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:

WWW.BRINKMANN.NET

FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 800-527-0717.

Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.

We recommend two people work together when assembling this unit.

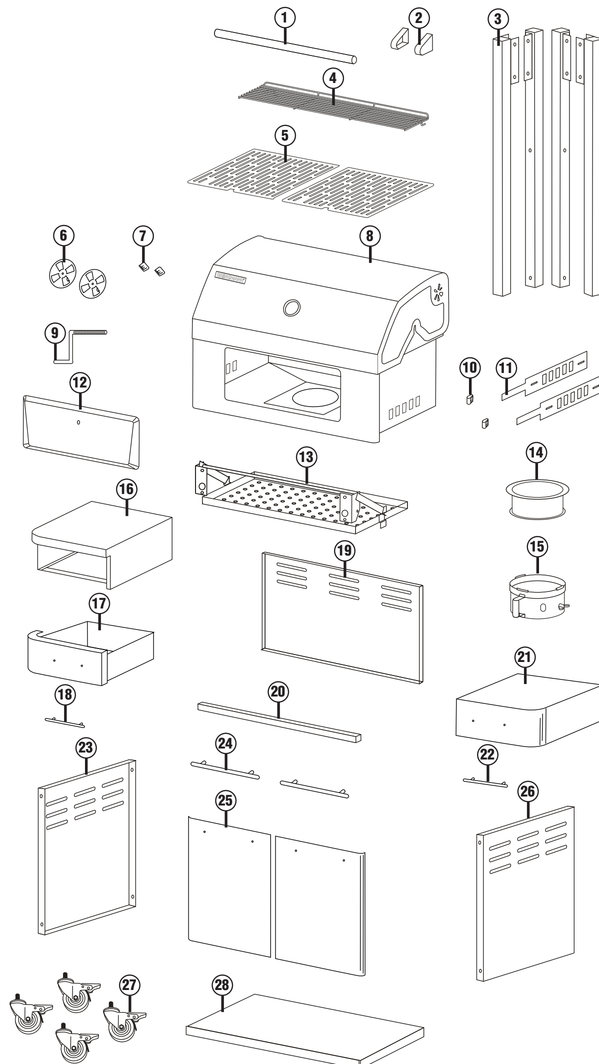
The estimated time of assembly for this grill is approximately 30 minutes.

The following tools are required to assemble this Professional Grill:

- Pliers
- Phillips & Flathead Screwdrivers
- Adjustable Wrench

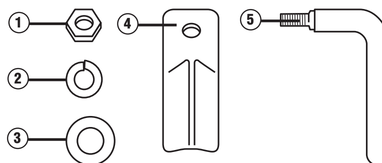
PARTS LIST - PROFESSIONAL GRILL:

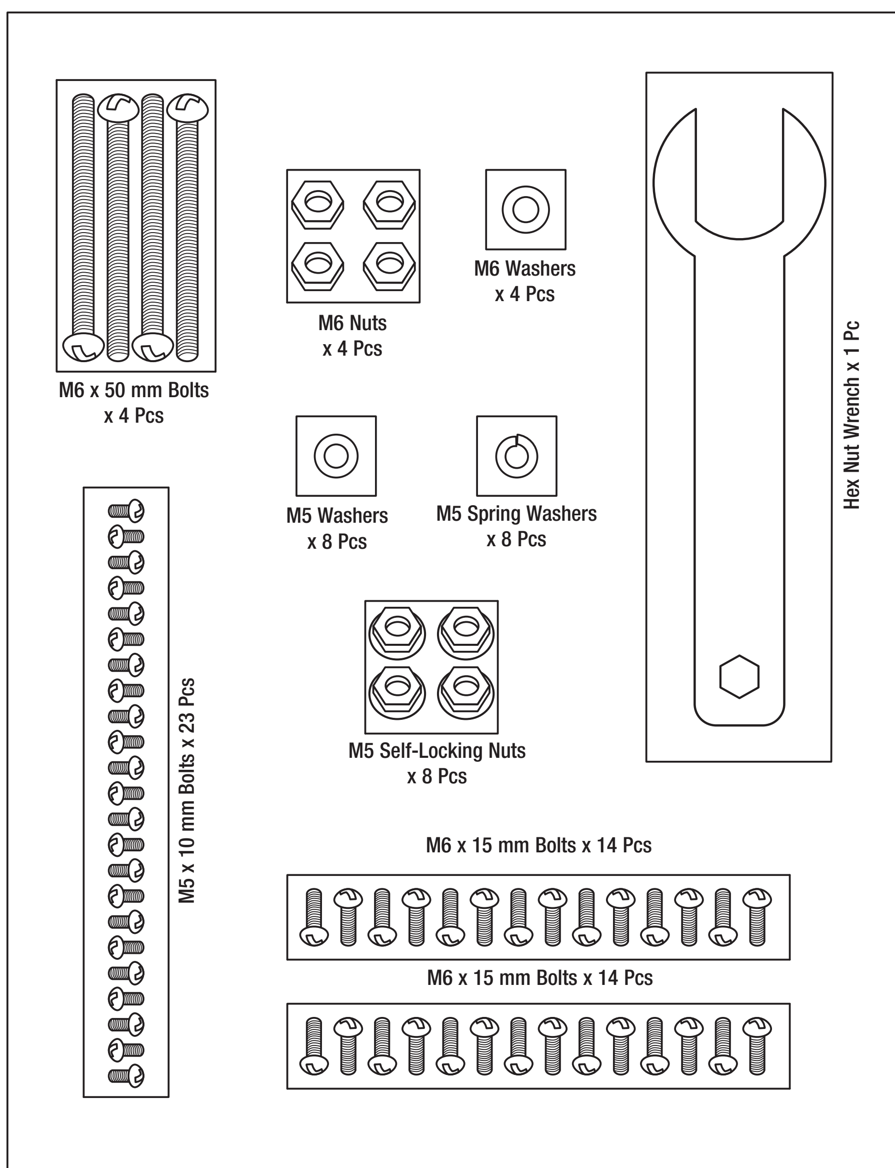
1. 1 Handle
2. 2 Handle supports
3. 4 Legs
4. 1 Warming rack
5. 2 Cooking grills
6. 2 Air vents
7. 2 Air vent handles
8. 1 Grill body
9. 1 Crank
10. 2 Air shutter handles
11. 2 Air shutters
12. 1 Grill door
13. 1 Charcoal grate assembly
14. 1 Ash pan collar
15. 1 Ash pan
16. 1 Left side table
17. 1 Left side drawer
18. 1 Left side drawer handle
19. 1 Rear panel
20. 1 Door frame bracket
21. 1 Right side table
22. 1 Right side towel rack
23. 1 Left side panel
24. 2 Door handles
25. 2 Doors
26. 1 Right side panel
27. 4 Locking casters
28. 1 Bottom panel



Parts Bag Contents

1. 1 10 X 8 mm hexagonal nut
2. 1 M10 Locking Washer
3. 1 M10 Washer
4. 1 Door locking plate
5. 1 Door handle

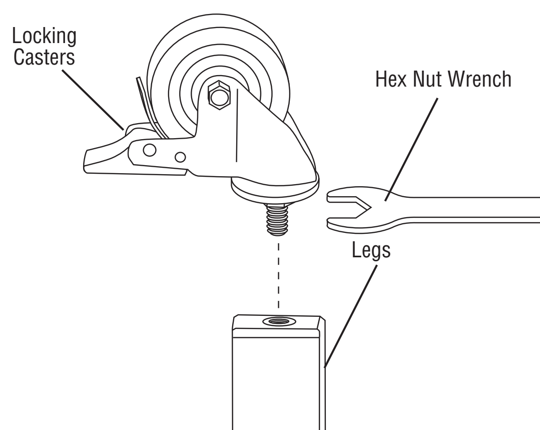




Choose a good, cleared assembly area and get a friend to help you put your grill together. Lay cardboard down to protect grill finish and assembly area. Turn the grill on its side to begin assembly.

Step 1

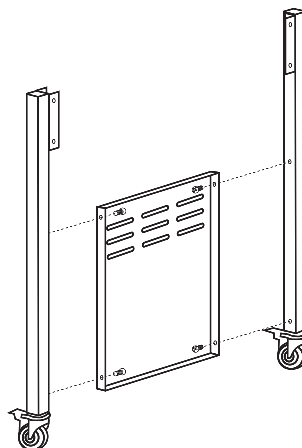
Attach locking casters to bottom of each leg. Tighten caster bolts securely using hex nut wrench provided in parts pack.



Step 2

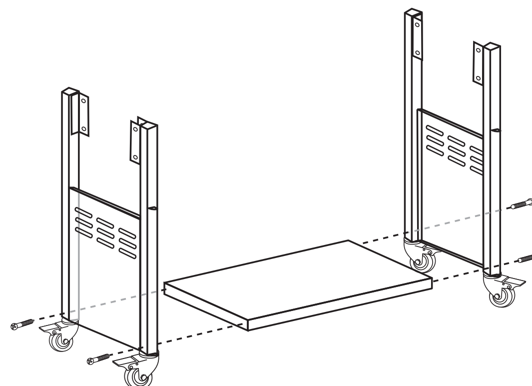
Attach left side panel to left front leg and left rear leg by using four M6 x 15 mm bolts. Repeat for the right side panel and right legs.

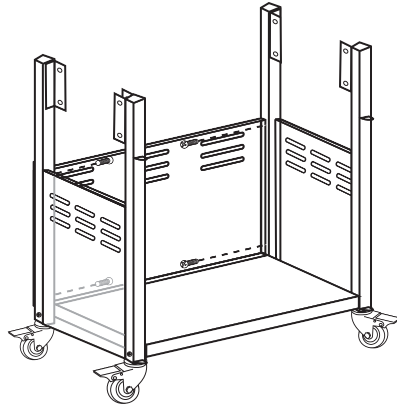
Note: Front legs have door hinge brackets pre-attached.



Step 3

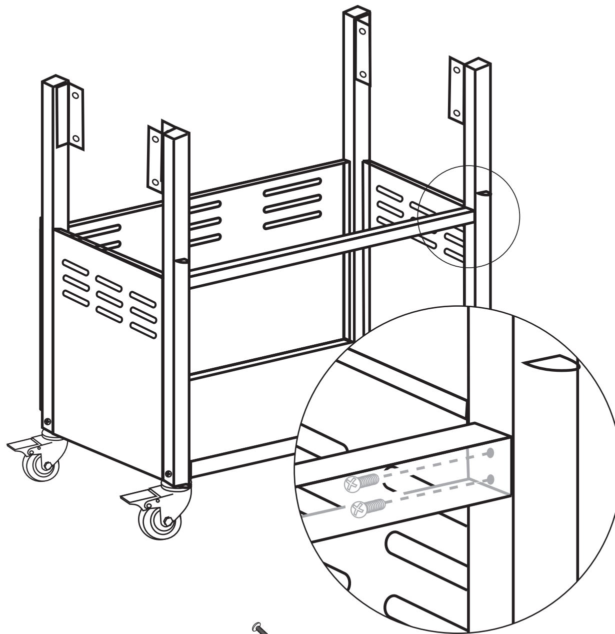
Attach bottom panel to the left and right panel assemblies by using four M6 x 50 mm bolts.





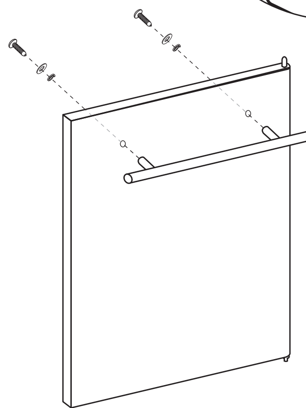
Step 4

Attach rear panel to cart assembly by using four M6 x 15 mm bolts.



Step 5

Attach door frame bracket to front of cart assembly by using four M5 x 10 mm bolts.

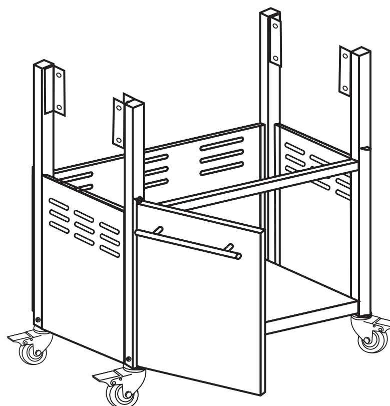


Step 6

Install door handle through holes in door by using two M5 x 10 mm bolts, M5 washers and M5 spring washers. Repeat for other door.

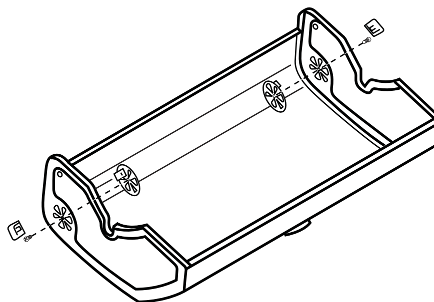
Step 7

Install left door by inserting the lower hinge pin into the lower left door hinge. Depress the upper left door hinge, then align with the upper left door bracket until hinge pin locks into place. Repeat for right door.



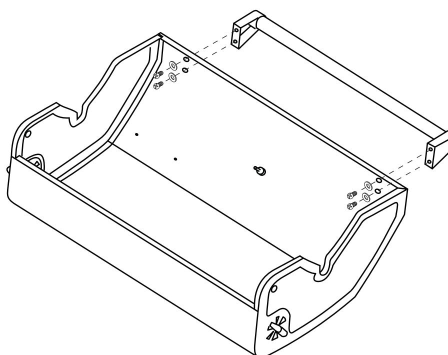
Step 8

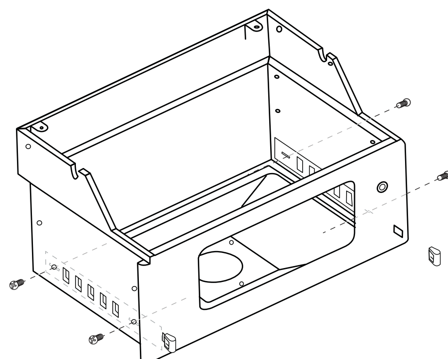
Attach air vent dampers to both sides of the grill lid using two M5 x 10 mm bolts and M5 self-locking nuts. Attach air vent handles by sliding the handle over the arm until you hear a click. (M5 self-locking nuts can be tightened by using the hex nut wrench provided)



Step 9

Attach right grill handle support to grill lid using two M6 x 15 mm bolts, M6 washers and M6 nuts. Insert grill handle into the right grill handle support. Then attach left grill support to grill handle and secure to grill hood using two M6 x 15 mm bolts, M6 washers and M6 nuts.

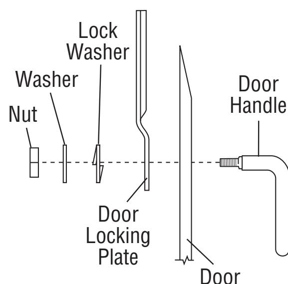




Step 10

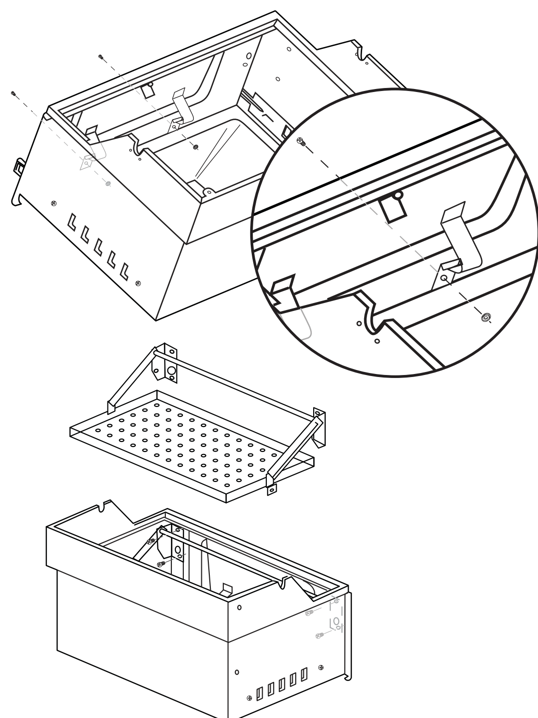
Attach the air shutter to the inside of grill body by aligning the air shutter and grill body holes, secure by using two M5 x 10 mm bolts and M5 self-locking nuts. Repeat for opposite side of grill body. (M5 self-locking nuts can be tightened by using the hex nut wrench provided)

Attach the air shutter handle by sliding the handle over the air shutter arm until you hear a click. Repeat for opposite side of grill body.



Step 11

Insert door handle through hole in door with handle pointing down. Place door locking plate over door handle pointing up and secure with a M10 nut, M10 washer and M10 spring washer.



Step 12

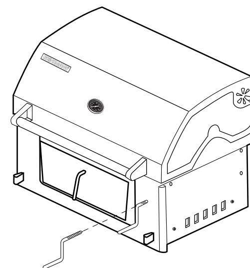
Attach grill door using two M5 x 10 mm bolts and M5 self-locking nuts. (M5 self-locking nuts can be tightened by using the hex nut wrench provided)

Step 13

Attach the charcoal grate assembly using four M6 x 15 mm bolts to the inside front panel of grill body.

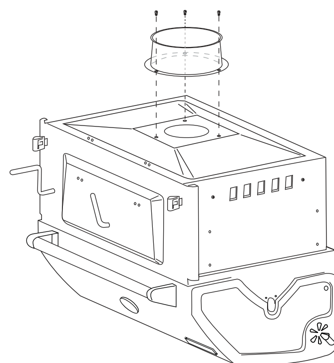
Step 14

Attach the charcoal crank by screwing in the handle clockwise into the grill front crank hole.



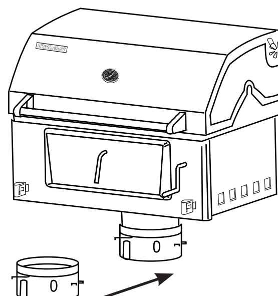
Step 15

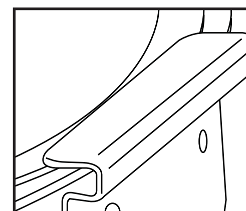
Attach the ash pan collar to bottom of grill body using three M5 x 10 mm bolts.



Step 16

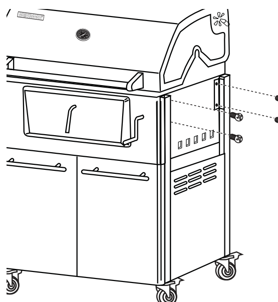
Slide the ash pan into the track of the ash pan collar as illustrated.

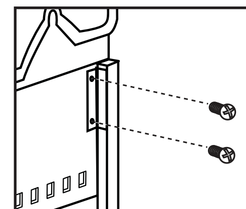


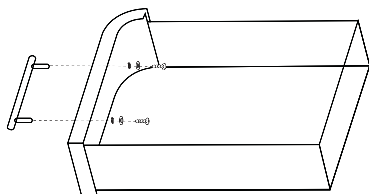


Step 17

With the help of a friend, place grill body assembly on assembled cart frame. Grill body will rest on angled vertical supports. Align bolt holes located on the outside of the grill body assembly. Secure using eight M6 x 15 mm bolts.

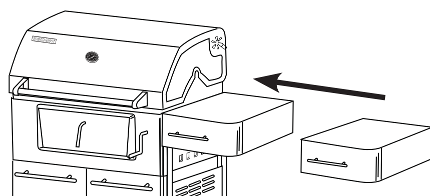






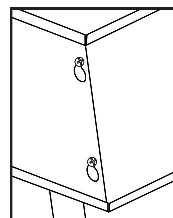
Step 18

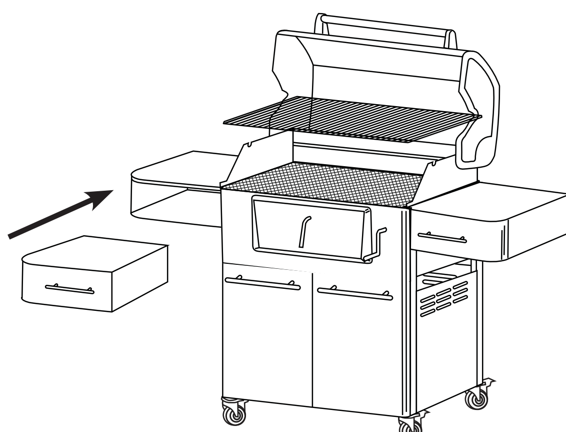
Attach handle to left drawer by using two M5 x 10 mm bolts, M5 spring washers and M5 washers. Repeat for right side towel rack.



Step 19

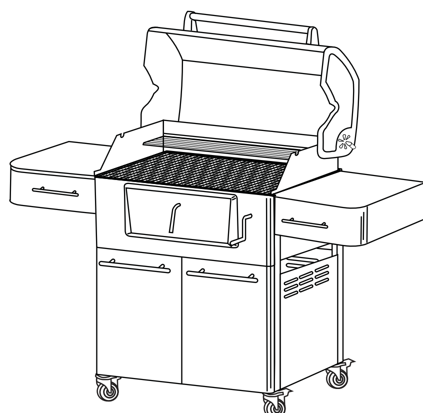
Attach side table to right side of grill assembly using four M6 x 15 mm bolts, insert the bolts halfway. Then place side table over bolts and slide down over bolts. Tighten bolts securely. Repeat for the left side table.





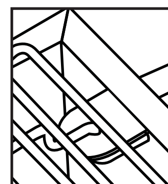
Step 20

Insert drawer in left side table. Place cooking grills on support ribs in grill body.



Step 21

Install the warming rack by sliding the two arms into the warming rack holes on the back of the grill body.



PREPARATION FOR USE & LIGHTING INSTRUCTIONS

PLACE THE GRILL OUTDOORS ON A HARD, LEVEL, NON-COMBUSTIBLE SURFACE AWAY FROM ROOF OVERHANG OR ANY COMBUSTIBLE MATERIAL. NEVER USE ON WOODEN OR OTHER SURFACES THAT COULD BURN. PLACE THE GRILL AWAY FROM OPEN WINDOWS OR DOORS TO PREVENT SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE GRILL IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.

READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.

Curing Your Grill

Prior to your first use of the Brinkmann Professional Grill, follow the instructions below carefully to cure your grill. Curing your grill will minimize damage to the exterior finish as well as rid the grill of paint odor that can impart unnatural flavors to the first meal prepared on your Brinkmann Professional Grill.

IMPORTANT: To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly cured and covered at all times when not in use. A cover for your Professional Grill may be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252.

Step 1

Lightly coat all interior surfaces of the Professional Grill including cooking grill with vegetable oil or vegetable oil spray. Do not coat charcoal grate or charcoal tray.

Step 2

Follow the instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the Professional Grill (see "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual).

WARNING: Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 8 to 10 pounds of charcoal. This should be enough charcoal to cook with, once the curing process has been completed. When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of charcoal grate.

WARNING: DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 5

If you choose to use charcoal lighting fluid, ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 8 to 10 pounds of charcoal. This should be enough charcoal to cook with, once the curing process has been completed. Place the charcoal in center of charcoal grate.

Step 3

Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

Step 4

With grill lid and door open, stand back and carefully light charcoal through the door. Allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes).



WARNING: Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

WARNING: Wear protective gloves or oven mitts when adjusting door handle, ash tray or cooking height.

Step 5

With coals burning strong, close the lid and door. Allow the temperature to reach 225° on the heat indicator. Maintain this temperature for 2 hours.

Step 6

Increase the temperature to 400° on the heat indicator . This can be achieved by adding more charcoal and/or wood (see “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual). Maintain this temperature for 1 hour then allow unit to cool completely.



NOTE: It is important that the exterior of the grill is not scraped or rubbed during the curing process.

IMPORTANT: To protect your smoker from excessive rust, the unit must be cured periodically and covered at all times when not in use. A smoker cover can be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252.

YOUR BRINKMANN PROFESSIONAL GRILL IS NOW CURED AND READY FOR USE.

OPERATING INSTRUCTIONS

⚠ PLACE THE GRILL OUTDOORS ON A HARD, LEVEL, NON-COMBUSTIBLE SURFACE AWAY FROM ROOF OVERHANG OR ANY COMBUSTIBLE MATERIAL. NEVER USE ON WOODEN OR OTHER SURFACES THAT COULD BURN. PLACE THE GRILL AWAY FROM OPEN WINDOWS OR DOORS TO PREVENT SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE GRILL IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.

Smoking

Step 1

Follow instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the Professional Grill (see “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual).

⚠ **WARNING:** Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer’s warnings and instructions regarding the use of their product. Carefully place 5 to 6 pounds of hot coals on left side of charcoal grate.

⚠ **WARNING:** DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill or lay inside of cooking chamber under charcoal tray.

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 5

If you choose to use charcoal lighting fluid, ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. Follow all manufacturer’s warnings and instructions regarding the use of their product. Place 5 to 6 pounds of charcoal on left side of charcoal grate.

Step 2

Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

Step 3

With grill lid and door open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid.

⚠ **WARNING:** Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

Step 4

With coals burning well, carefully add wood chunks using long cooking tongs (see "Flavoring Wood" and "Adding Charcoal/Wood During Cooking" sections of this manual.)

Step 5

Place cooking grills on grill support lips. Use charcoal grate adjuster crank to position charcoal grate to lowest level.

WARNING: Wear protective gloves or oven mitts when adjusting door handle, ash tray or cooking height.

Step 6

Place food on right side of cooking grill and close lid.

Step 7

The ideal smoking temperature is between 175°F and 250°F. For large cuts of meat, allow approximately one hour of cooking time per pound of meat. **Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from grill.**

Step 8

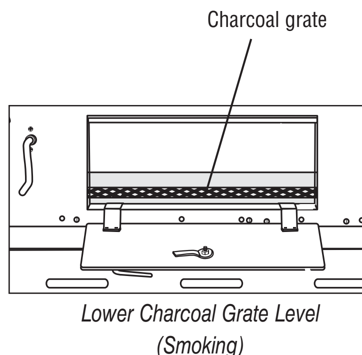
Allow grill to cool completely, then follow instructions in the "After-Use Safety" and "Proper Care & Maintenance" sections of this manual.

During the smoking process, avoid the temptation to open lid to check food. Opening the lid allows heat and smoke to escape, making additional cooking time necessary.

Food closest to the charcoal will cook and brown faster. Rotate food midway through the cooking cycle. If food is excessively browned or flavored with smoke, wrap food in aluminum foil after the first few hours of smoking. This will allow food to continue cooking without further browning or smoke flavoring.

When cooking fish or extra lean cuts of meat, you may want to try water smoking to keep the food moist. Before starting a fire, place charcoal tray to lowest level. Use a flat bottom metal pan shallow enough to fit between charcoal grate and cooking grill as a water pan. Set the metal pan on charcoal grate under food and cooking grill. Fill with water or marinade until full. **Build your fire on the opposite side of water pan.**

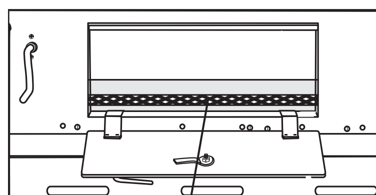
CAUTION: Always use oven mitts/gloves to protect your hands. Liquid in water pan will be extremely hot and can scald or burn. Always allow liquid to cool completely before handling. Do not allow liquid to completely evaporate from water pan.

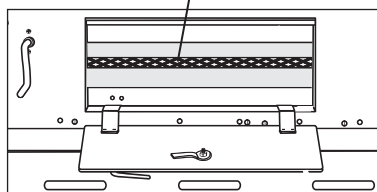


Lower Charcoal Grate Level (Smoking)

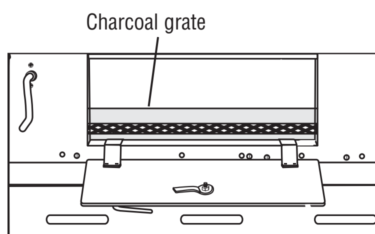
Smoke Cooking Tips

Grilling/Searing





Middle Low/Middle High Charcoal Tray Level (Grilling)



High Charcoal Tray Level (Searing)

Step 1

Lightly coat all interior surfaces of the Professional Grill including cooking grill with vegetable oil or vegetable oil spray. Do not coat charcoal grate or charcoal ash tray.

Step 2

Follow the instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the Professional Grill (see "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual).

 **WARNING:** Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 8 to 10 pounds of charcoal. This should be enough charcoal to cook with, once the curing process has been completed. When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of charcoal grate.

 **WARNING:** DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 5

If you choose to use charcoal lighting fluid, ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 8 to 10 pounds of charcoal . This should be enough charcoal to cook with, once the curing process has been completed. Place the charcoal in center of charcoal grate.

Step 3

Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

Step 4

With grill lid open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes).

 **WARNING:** Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

Step 5

Place cooking grill on grill support lips. Use charcoal grate adjuster crank to position charcoal grate to desired cooking level.



WARNING: Wear protective gloves or oven mitts when adjusting door handle, ash tray or cooking height.

Step 6

Place food on cooking grill and close grill lid. **Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from grill.**

Step 7

Allow grill to cool completely, then follow instructions in the "After-Use Safety" and "Proper Care & Maintenance" sections of this manual.

Flavoring Wood



To obtain your favorite smoke flavor, experiment by using chunks, sticks or chips of flavor producing wood such as hickory, pecan, apple, cherry, or mesquite. Most fruit or nut tree wood may be used for smoke flavoring. Do not use resinous wood such as pine as it will produce an unpleasant taste.

Wood chunks or sticks 3" to 4" long and 1" to 2" thick work best. Unless the wood is still green, soak the wood in water for 30 minutes or wrap each piece in foil and tear several small holes in the foil to produce more smoke and prevent the wood from burning too quickly. A lot of wood is not required to obtain a good smoke flavor. A recommended amount for the Professional Grill is 5 to 6 wood chunks or sticks. Experiment by using more wood for stronger smoke flavor or less wood for milder smoke flavor.

Additional flavoring wood should not have to be added during the cooking process. However, it may be necessary when cooking very large pieces of food. Follow instructions and cautions in the "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual to avoid injury while adding wood.

Regulating Heat

To increase heat, more wood and/or charcoal may be needed. Follow instructions in “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual.

To maintain the temperature, more wood and/or charcoal may need to be added during the cooking cycle.

NOTE: Dry wood burns hotter than charcoal, so you may want to increase the ratio of wood to charcoal to increase the cooking temperature. Hardwood such as oak, hickory, mesquite, fruit and nut wood are an excellent fuel because of their burning rate. When using wood as fuel, make sure the wood is seasoned and dry. DO NOT use resinous wood such as pine as it will produce an unpleasant taste.

Adding Charcoal/Wood During Cooking

Additional charcoal and/or wood may be required to maintain or increase cooking temperature.

Step 1

Stand back and carefully open grill lid. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.



WARNING: Wear protective gloves or oven mitts when adjusting door handle, ash tray or cooking height.

Step 2

Use charcoal grate adjuster crank to place charcoal grate at the lowest level of cooking chamber. Open door to allow access to charcoal grate.

Step 3

Stand back a safe distance and use long cooking tongs to lightly brush aside ashes on hot coals. Use cooking tongs to add charcoal and/or wood to charcoal grate, being careful not to stir-up ashes and sparks. If necessary, use your Charcoal Chimney Starter to light additional charcoal and/or wood and add to existing fire.



WARNING: Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.

Step 4

When charcoal is burning strong again, wear oven mitts/gloves and carefully return charcoal grate to desired cooking level.

Step 5

Close the grill lid and door. Allow food to continue cooking.

AFTER-USE SAFETY

⚠ WARNING

- Always allow grill and all components to cool completely before handling.
- Never leave coals and ashes in grill unattended. Make sure coals and ashes are completely extinguished before removing.
- Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from grill. Use caution to protect yourself and property. Place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and completely saturate with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet surface beneath and around the grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- Cover and store grill in a protected area away from children and pets.

Proper Care & Maintenance

- Cure your grill periodically throughout the year to protect against excessive rust.
- To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly cured and covered at all times when not in use. A smoker cover may be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252.
- Wash cooking grill and charcoal grate with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat grill with vegetable oil or vegetable oil spray.
- Clean inside and outside of grill by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface to prevent rusting. Do not coat charcoal grate or charcoal ash tray.
- If rust appears on the exterior surface of your grill, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch-up with a good quality high-temperature resistant paint.
- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.

BRINKMANN®

Professioneller Einzonen-Holzkohlegrill

BENUTZERHANDBUCH

MONTAGE- UND BETRIEBSANWEISUNGEN

BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH AUF, UM SPÄTER DARIN NACHSCHLAGEN ZU KÖNNENT

⚠ WARNUNG

ES KANN ZU GEFÄHRLICHEN EXPLOSIONEN KOMMEN, WENN DIESE WARNUNGEN UND ANWEISUNGEN IGNORIERT WERDEN. LESEN SIE ALLE WARNUNGEN UND ANWEISUNGEN IN DIESEM HANDBUCH DURCH UND BEFOLGEN SIE SIE, UM PERSONENSCHÄDEN EINSCHLIESSLICH TODESFÄLLE ODER SACHSCHÄDEN ZU VERMEIDEN



HINWEIS AN DEN MONTEUR:

ÜBERGEBEN SIE DIESE ANWEISUNGEN DEM EIGENTÜMER DES GRILLS, DAMIT DIESER KÜNFTIG DARIN NACHSCHLAGEN KANN.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WIR MÖCHTEN, DASS BEI ZUSAMMENBAU UND VERWENDUNG IHRES GRILLS DIE HÖCHSTMÖGLICHE SICHERHEIT DER ZWECK DIESES SICHERHEITS-WARNSYMBOLS BESTEHT DARIN, ⚠ IHRE AUFMERKSAMKEIT AUF MÖGLICHE GEFAHREN BEI ZUSAMMENBAU UND VERWENDUNG DES GRILLS ZU LENKEN.
WENN SIE DAS SICHERHEITS-WARNSYMBOL SEHEN, MÜSSEN SIE AUF DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN SORGFÄLTIG ACHTEN!

⚠ LESEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DIESES PRODUKTS ALLE WARNUNGEN UND ANWEISUNGEN IM BENUTZERHANDBUCH DURCH UND BEFOLGEN SIE DIESE

⚠ WARNUNG

- Achtung! Verwenden Sie weder Alkohol noch Benzin zum Anzünden oder Neuentfachen des Feuers. Verwenden Sie nur Grillanzünder die der Norm EN 1860-3 entsprechen!
- Verwenden Sie diesen Grill nur auf einer harten, ebenen, nicht brennbaren und stabilen Oberfläche (Beton, Erdboden usw.), die dem Gewicht des Grills standhalten kann. Verwenden Sie den Grill nie auf Oberflächen aus Holz oder auf brennbaren Oberflächen.
- Verwenden Sie den Grill NUR dann, wenn die Holzkohle-Aschenlade eingesetzt ist. Versuchen Sie NICHT, die Holzkohle-Aschenlade zu entfernen, während in der Lade heiße Kohle enthalten ist.
- Es muss auf richtigen Abstand von 3 Metern (10 Fuß) zwischen dem Grill und brennbarem Material (Büsche, Bäume, Holzböden, Zäune, Gebäude usw.) oder Gebäuden geachtet werden, wenn der Grill verwendet wird. Platzieren Sie den Grill nicht unter einem Dachüberhang oder einem anderen umschlossenen Bereich.
- Nur für die Verwendung im Freien geeignet. Betreiben Sie den Grill nicht in Innenräumen oder einem umschlossenen Bereich.
- Nur für die Verwendung im Haushalt geeignet. Verwenden Sie diesen Grill nur für seinen vorgesehenen Zweck.
- Wir empfehlen die Verwendung eines Anzündkamins für Holzkohle, um die Gefahren zu vermeiden, die durch Holzkohle-Flüssiganzünder entstehen. Wenn Sie sich für die Verwendung von Holzkohle-Flüssiganzünder entscheiden, dürfen Sie nur Flüssiganzünder verwenden, der für das Anzünden von Holzkohle zugelassen wurde. Lesen Sie die Warnungen und Anweisungen des Herstellers auf Holzkohle-Flüssiganzünder und Holzkohle sorgfältig durch, bevor Sie diese Produkte verwenden. Bewahren Sie den Holzkohle-Flüssiganzünder in sicherem Abstand vom Grill auf.
- Wenn Sie Holzkohle-Flüssiganzünder verwenden, lassen Sie die Holzkohle bei geöffnetem Grilldeckel brennen, bis Sie mit heller Asche bedeckt ist (dies dauert ca. 20 Minuten). Dadurch kann der Holzkohle-Flüssiganzünder abbrennen. Andernfalls kann sich der Dunst vom Holzkohle-Flüssiganzünder im Grill anstauen und somit beim Öffnen des Deckels zu einer Stichflamme oder Explosion führen.
- Verwenden Sie grundsätzlich keine Holzkohle, die mit Flüssiganzünder vorbehandelt wurde. Verwenden Sie ausschließlich eine hochwertige reine Holzkohle oder Holzkohle-Holz-Mischung.
- Verwenden Sie zum Anzünden der Holzkohle kein Benzin, Kerosin oder Alkohol. Die Verwendung von diesen oder ähnlichen Produkten könnte zu einer Explosion führen, die möglicherweise schwere Verletzungen verursacht.
- Gießen Sie niemals Holzkohle-Flüssiganzünder in heiße oder warme Holzkohle, da die Gefahr eines Flammenrückschlags besteht, durch den schwere Verbrennungen verursacht werden können.
- Platzieren Sie den Grill in einem Bereich, in dem Kinder und Haustiere nicht in Kontakt mit dem Gerät kommen können. Der Grill muss während der Verwendung stets aufmerksam überwacht werden.
- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt, während er in Gebrauch ist.
- Beim Hinzufügen von Holzkohle und/oder Holz müssen Sie mit extremer Vorsicht vorgehen und die Anweisungen im Abschnitt “Nachlegen von Holzkohle/Holz beim Grillen” befolgen.
- Sie dürfen den Grill nicht neben Benzin oder anderen brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Orten mit entflammbaren Dämpfen verwenden.
- Gehen Sie beim Einstellen der Höhe des Holzkohlerosts vorsichtig vor. Der Griff ist während der Verwendung möglicherweise heiß.

  Der Grill ist während der Verwendung heiß. Zu Vermeiden von Verbrennungen:

  - Versuchen Sie NICHT, den Grill zu bewegen.
  - Verriegeln Sie die Laufrollen, damit sich das Gerät nicht versehentlich bewegt.
  - Tragen Sie beim Einstellen des Klappengriffs, der Aschenlade oder der Grillhöhe Schutz- oder Topfhandschuhe.
  - DBerühren Sie KEINERLEI heiße Oberflächen des Grills.
  - Tragen Sie KEINE lose Kleidung und achten Sie darauf, dass Ihr Haar nicht mit dem Grill in Kontakt kommt.

⚠ WARNUNG

- Beim Grillen kann Fett aus dem Fleisch auf die Holzkohle tropfen und einen Fettbrand verursachen. Wenn dies auftreten sollte, müssen Sie den Deckel schließen, um die Flamme zu ersticken. Verwenden Sie kein Wasser, um Fettbrände zu löschen
- Gehen Sie vorsichtig vor, da Flammen auflodern können, wenn frische Luft plötzlich mit Feuer in Kontakt kommt. Beim Öffnen des Deckels müssen Sie Hände, Gesicht und Körper in sicherem Abstand von heißem Dampf und auflodernden Flammen halten.
- Legen Sie nie mehr als 6,8 kg (15 Pfund) auf den seitlichen Tischen ab. Lehnen Sie sich nicht auf die seitlichen Tische. Heben Sie den Grill nicht mit den seitlichen Tischen an.
- Überschreiten Sie nicht eine Temperatur von 205 °C (400 °F). Achten Sie darauf, dass Holzkohle und/oder Holz nicht auf den Wänden des Grills verbleiben. Dies würde die Lebensdauer des Metalls und das Erscheinungsbild Ihres Grills stark beeinträchtigen.
- Gehen Sie bei Zusammenbau und Verwendung Ihres Grills vorsichtig vor, um Schrammen oder Schnitte von den scharfen Kanten der Metallteile zu vermeiden. Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie mit der Hand in oder unter den Grill fassen.
- Beim Öffnen des Deckels müssen Sie sich vergewissern, dass er vollständig geöffnet wird. Wenn der Deckel nicht vollständig geöffnet ist, könnte er in die geschlossene Position zurückfallen und Verletzungen verursachen.
- Positionieren Sie den Grill bei Wind in einem Außenbereich, der windgeschützt ist.
- Schließen Sie den Deckel, um die Flamme zu ersticken.
- Lassen Sie nie Kohle und Asche unbeaufsichtigt auf dem Grill. Bevor der Grill unbeaufsichtigt gelassen werden kann, müssen restliche Kohlen und Asche vom Grill entfernt werden. Gehen Sie vorsichtig vor, um sich selbst und Ihr Eigentum zu schützen. Füllen Sie vorsichtig die restliche Kohle und Asche in einen nicht brennbaren Metallbehälter und tränken Sie sie vollständig in Wasser. Lassen Sie die Kohle und das Wasser 24 Stunden im Metallbehälter, bevor Sie den Inhalt entsorgen.
- Lagern Sie gelöschte Kohle und Asche in einem sicheren Abstand von sämtlichen Gebäuden und brennbaren Materialien.
- Wässern Sie die Fläche unter dem Grill und um den Grill herum vollständig mit einem Wasserschlauch, um die möglicherweise beim Grillen oder Reinigen heruntergefallene Kohle oder Glut zu löschen.
- Reinigen Sie den Grill nach jeder Verwendung gründlich und tragen Sie eine dünne Ölschicht auf der Innenseite auf, um das Rosten zu verhindern. Decken Sie den Grill ab, um übermäßiges Rosten zu verhindern.
- Gehen Sie beim Anheben oder Bewegen des Grills vorsichtig vor, um Überlastungen und Rückenverletzungen zu vermeiden.
- Wir raten, einen Feuerlöscher bereitzuhalten. Wenden Sie sich an die zuständigen Behörden, um die richtige Größe und Ausführung des Feuerlöschers zu erfahren.
- Anbauteile, die nicht durch The Brinkmann Corporation für dieses spezielle Produkt hergestellt wurden, werden nicht empfohlen und können zu Personen- oder Sachschäden führen.
- Bewahren Sie den Grill außerhalb der Reichweite von Kindern und an einem trockenen Ort auf, wenn er nicht verwendet wird.
- Versuchen Sie nicht, den Grill mit anderen Methoden als der normalen Wartung zu warten, wie sie in den Abschnitten “Sicherheit nach der Verwendung” und “Ordnungsgemäße Pflege und Wartung” dieses Handbuchs beschrieben wird. Reparaturen sollten nur durch The Brinkmann Corporation durchgeführt werden.
- Entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial ordnungsgemäß.

GEHEN SIE BEI DER VERWENDUNG IHRES GRILLS SORGFÄLTIG UND UMSICHTIG VOR.

WENN SIE DIE SICHERHEITSWARNUNGEN UND RICHTLINIEN IN DIESEM HANDBUCH NICHT EINHALTEN, KÖNNTE DIES ZU PERSONEN- ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN.

BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH AUF, UM SPÄTER DARIN NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

MONTAGEANWEISUNGEN

⚠ LESEN SIE ALLE SICHERHEITSWARNUNGEN & ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE IHREN SMOKER ZUSAMMENBAUEN UND BENUTZEN.

INFORMATIONEN ZU ABDECKUNGEN, ZUBEHÖRTEILEN UND ANDEREN PRODUKTEN FINDEN SIE ONLINE UNTER:

WWW.BRINKMANN.NET

BEI FEHLENDEN TEILEN RUFEN SIE BITTE UNSEREN KUNDENDIENST UNTER 800-527-0717 AN.

Untersuchen Sie den Inhalt der Verpackung, um sicherzustellen, dass alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.

Wir empfehlen, dass beim Zusammenbau dieses Geräts zwei Personen zusammenarbeiten.

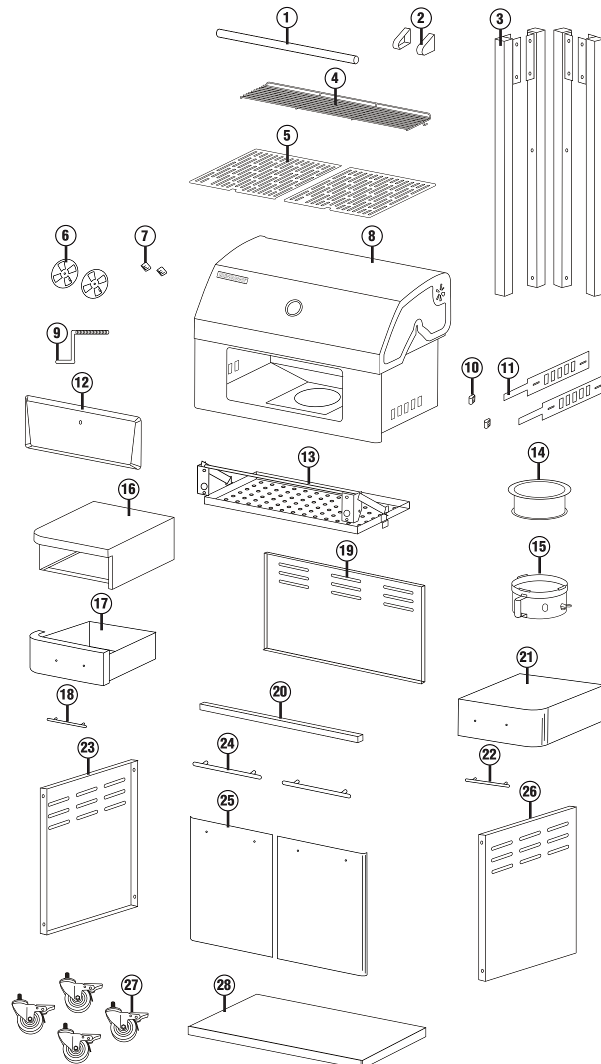
Die geschätzte Zeit für den Zusammenbau dieses Grills beträgt ungefähr 30 Minuten.

Die folgenden Werkzeuge sind zum Zusammenbau dieses professionellen Grills erforderlich:

- Zangen
- Kreuzschlitz- & Flachschraubendreher
- Einstellbarer Schraubenschlüssel

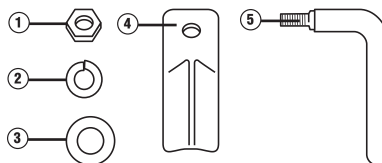
TEILELISTE – PROFESSIONELL GRILL:

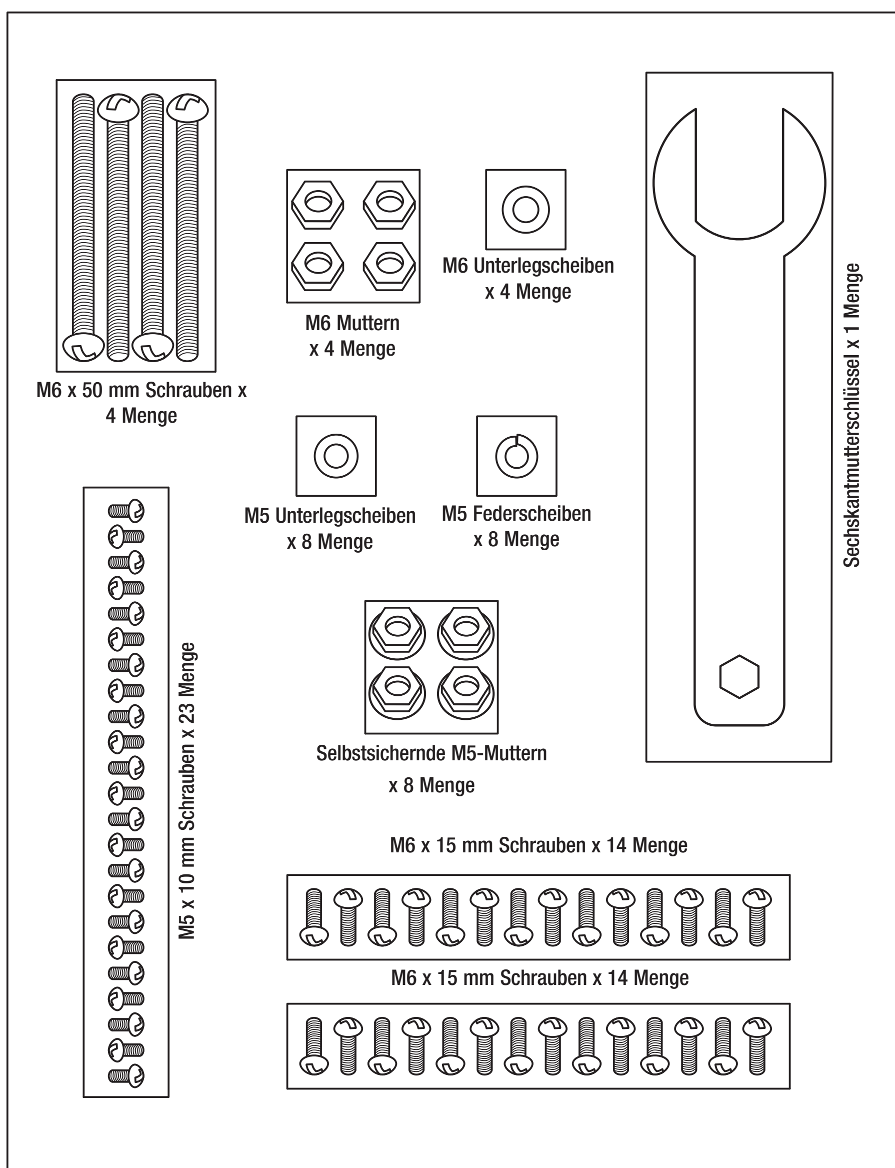
1. 1 Griff
2. 2 Griffstützen
3. 4 Beine
4. 1 Warmhalteablage
5. 2 Zubereitungsgrills
6. 2 Belüftungsöffnungen
7. 2 Griffe der Belüftungsöffnungen
8. 1 Grillgehäuse
9. 1 Kurbel
10. 2 Luftklappen-Griffe
11. 2 Luftklappen
12. 1 Grilltür
13. 1 Holzkohlerost-Baugruppe
14. 1 Aschenkasten-Bund
15. 1 Aschenkasten
16. 1 Linker Seitentisch
17. 1 Linke Seitenschublade
18. 1 Griff der linken Seitenschublade
19. 1 Hintere Blechabdeckung
20. 1 Türrahmenhalterung
21. 1 Rechter Seitentisch
22. 1 Handtuchablage auf rechter Seite
23. 1 Linkes Seitenblech
24. 2 Türgriffe
25. 2 Türen
26. 1 Rechtes Seitenblech
27. 4 Laufrollen mit Arretierfunktion
28. 1 unteres Blech



Inhalt der Tasche mit Teilen

① 1 10 X 8 mm-Sechskantmutter
② 1 M10-Sicherungsscheibe
③ 1 M10-Unterlegscheibe
④ 1 Türschließblech
⑤ 1 Türgriff

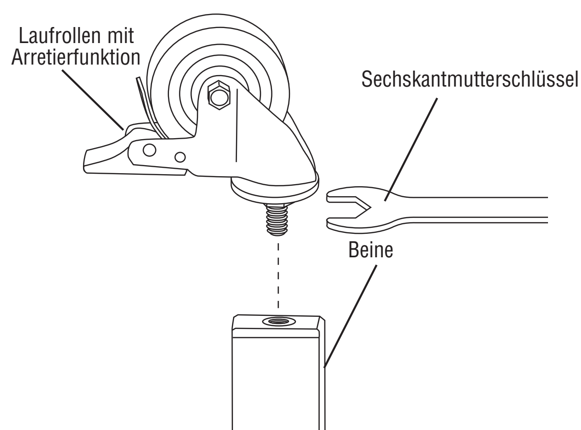




Wählen Sie einen geeigneten Bereich für den Zusammenbau aus, aus dem nicht erforderliche Gegenstände entfernt wurden. Bitten Sie einen Freund um Hilfe, der Sie beim Zusammenbau des Grills unterstützt. Legen Sie den Karton auf dem Boden ab, um den Grill und den Bereich für den Zusammenbau zu schützen. Drehen Sie den Grill auf die Seite, um mit dem Zusammenbau zu beginnen.

Schritt 1

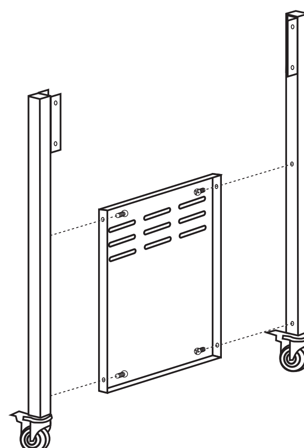
Bringen Sie die Laufrollen mit Arretierfunktion an der Unterseite jedes Beins an. Ziehen Sie die Schrauben der Laufrollen mit dem Sechskantmutterschlüssel, der in der Tasche mit den Teilen mitgeliefert wird, sicher an.



Schritt 2

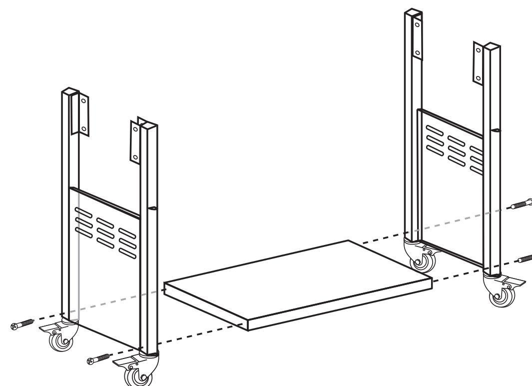
Bringen Sie das linke Seitenblech am linken vorderen Bein und linken hinteren Bein an und verwenden Sie hierzu die vier M6 x 15 mm-Schrauben. Wiederholen Sie dies für das rechte Seitenblech und die rechten Beine.

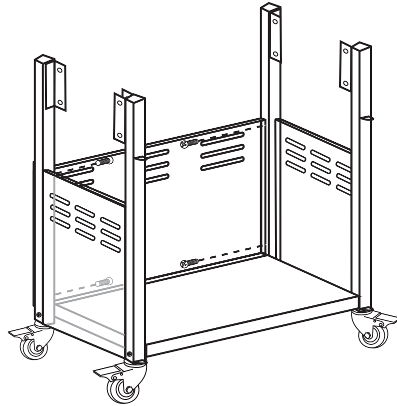
Hinweis: An den vorderen Beinen sind Türscharnierhalterungen bereits vormontiert.



Schritt 3

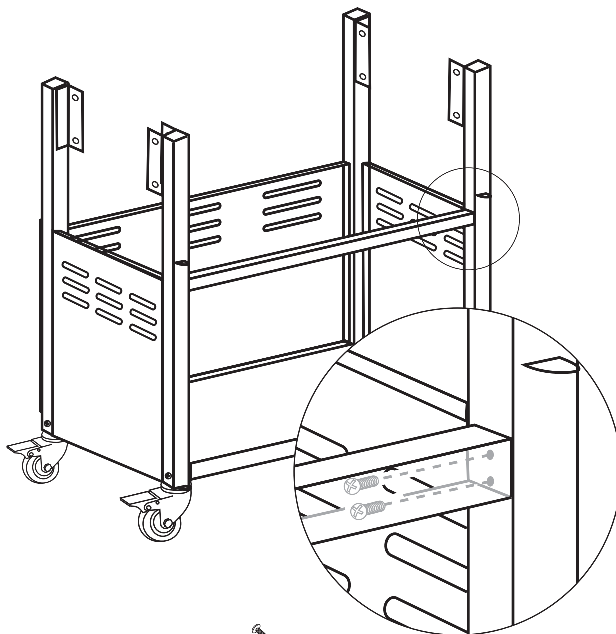
Bringen Sie das untere Blech an den linken und rechten Blechbaugruppen mit den vier M6 x 50 mm-Schrauben an.





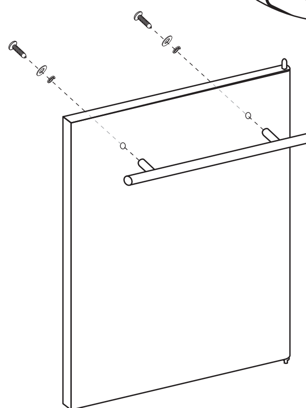
Schritt 4

Bringen Sie das hintere Blech an der Wagenbaugruppe mit den vier M6 x 15 mm-Schrauben an.



Schritt 5

Bringen Sie die Türrahmenhalterung an der Vorderseite der Wagenbaugruppe mit den vier M5 x 10 mm-Schrauben an.

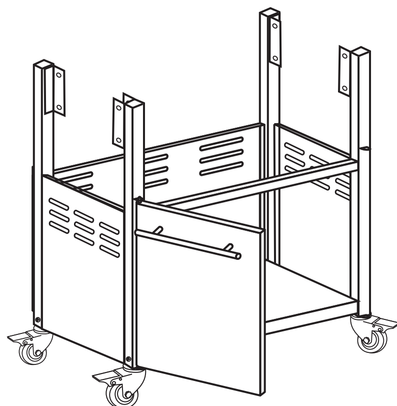


Schritt 6

Montieren Sie den Türgriff durch die Bohrungen in der Tür mit den zwei M5 x 10 mm-Schrauben, M5-Unterlegscheiben und M5-Federscheiben. Wiederholen Sie dies für die andere Tür.

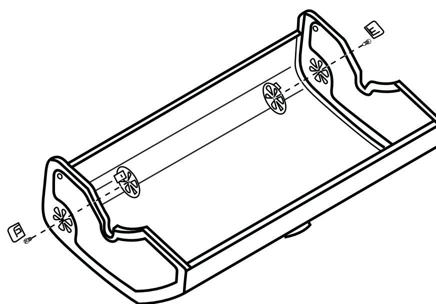
Schritt 7

Montieren Sie die linke Tür, indem Sie den unteren Scharnierstift in das untere linke Türscharnier einsetzen. Drücken Sie das obere linke Türscharnier nach unten und richten Sie es dann an der oberen linken Türhalterung aus, bis der Scharnierstift einrastet. Wiederholen Sie dies für die rechte Tür.



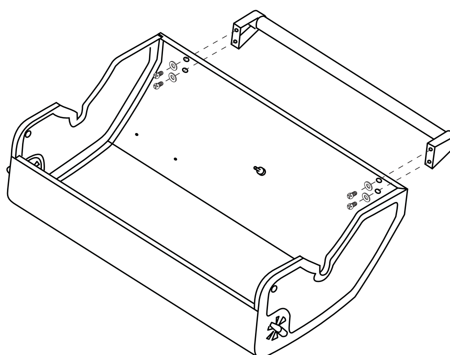
Schritt 8

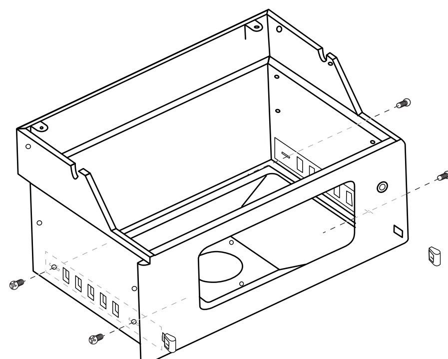
Bringen Sie die Entlüftungsregelklappen auf beiden Seiten des Grilldeckels mit den zwei M5 x 10 mm-Schrauben und den selbstsperrenden M5-Muttern an. Bringen Sie die Griffe der Belüftungsöffnungen an, indem Sie den Griff über den Arm schieben, bis Sie ein Klickgeräusch hören. (Die selbstsperrenden M5-Muttern können mit dem mitgelieferten Sechskantmutterschlüssel angezogen werden)

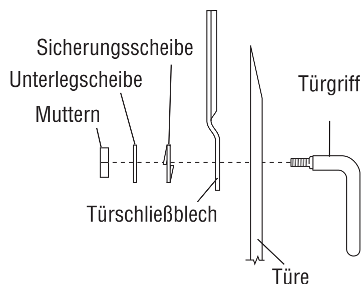


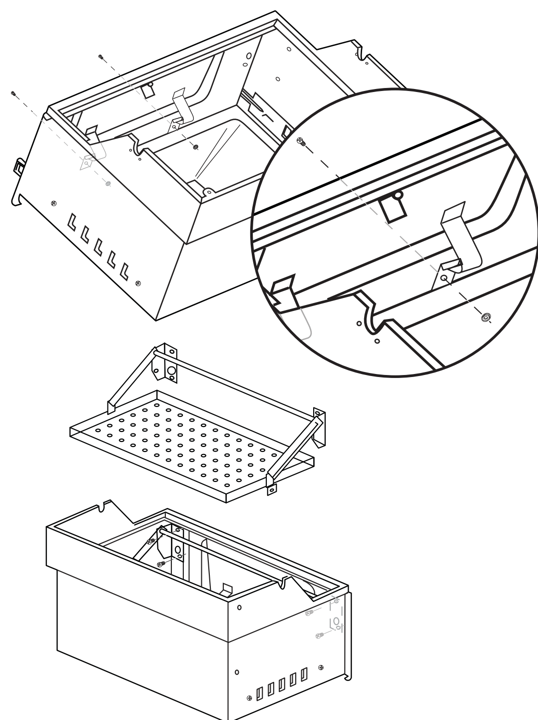
Schritt 9

Bringen Sie die rechte Grillgriffhalterung am Grilldeckel mit den zwei M6 x 15 mm-Schrauben, M6-Unterlegscheiben und M6-Muttern an. Setzen Sie den Grillgriff in die rechte Halterung des Grillgriffs ein. Bringen Sie dann die linke Grillstütze am Grillgriff an und sichern Sie dies an der Grillhaube mit den zwei M6 x 15 mm-Schrauben, M6-Unterlegscheiben und M6-Muttern.









Schritt 10

Bringen Sie die Luftklappe an der Innenseite des Grillgehäuses an, indem Sie die Luftklappe und die Bohrungen im Grillgehäuse aneinander ausrichten und mit den zwei M5 x 10 mm-Schrauben und selbstsperrenden M5-Muttern sichern. Wiederholen Sie dies für die gegenüberliegende Seite des Grillgehäuses. (Die selbstsperrenden M5-Muttern können mit dem mitgelieferten Sechskantmutterschlüssel angezogen werden)

Bringen Sie den Luftklappengriff an, indem Sie den Griff über den Luftklappenarm schieben, bis Sie ein Klickgeräusch hören. Wiederholen Sie dies für die gegenüberliegende Seite des Grillgehäuses.

Schritt 11

Setzen Sie den Türgriff durch die Bohrung in der Tür ein, wobei der Griff nach unten zeigt. Platzieren Sie das Türschließblech so über dem Türgriff, dass es nach oben zeigt, und sichern Sie es mit einer M10-Mutter, einer M10-Unterlegscheibe und einer M10-Federscheibe.

Schritt 12

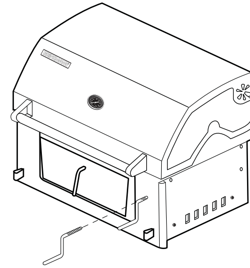
Bringen Sie die Grilltür mit den zwei M5 x 10 mm-Schrauben und den selbstsperrenden M5-Muttern an. (Die selbstsperrenden M5-Muttern können mit dem mitgelieferten Sechskantmutterschlüssel angezogen werden)

Schritt 13

Bringen Sie die Holzkohlerost-Baugruppe mit den vier M6 x 15 mm-Schrauben am inneren vorderen Blech des Grillgehäuses an.

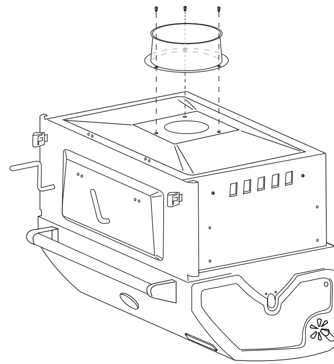
Schritt 14

Bringen Sie die Holzkohlekurbel an, indem Sie den Griff im Uhrzeigersinn in die vordere Kurbelbohrung des Grills einschrauben.



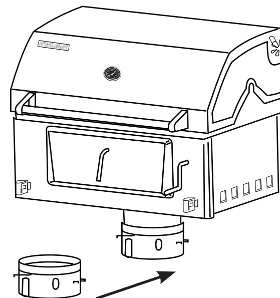
Schritt 15

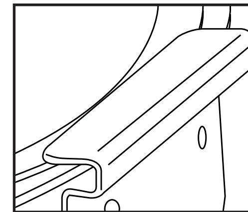
Bringen Sie den Aschenkasten-Bund an der Unterseite des Grillgehäuse mit den drei M5 x 10 mm-Schrauben an.



Schritt 16

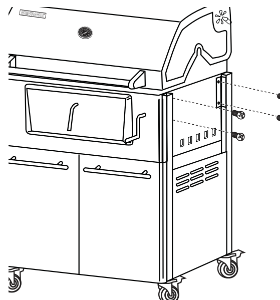
Schieben Sie den Aschenkasten wie abgebildet in die Schiene des Aschenkasten-Bunds.

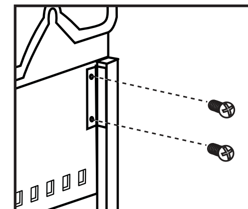


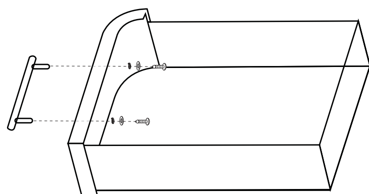


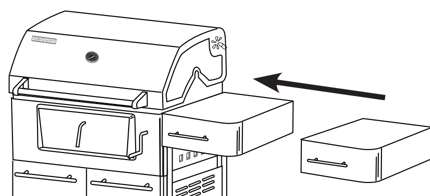
Schritt 17

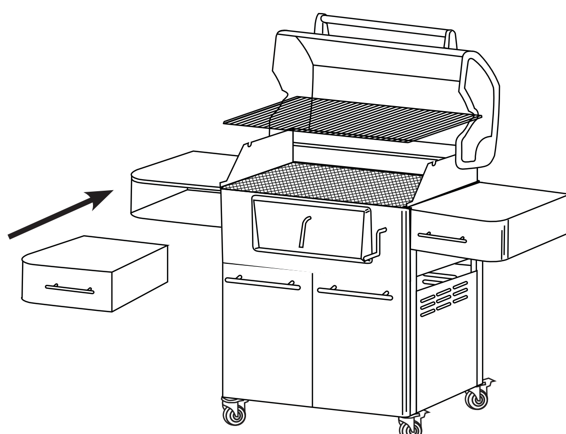
Platzieren Sie mit der Hilfe eines Freundes die Grillgehäuse-Baugruppe auf dem zusammengebauten Wagenrahmen. Das Grillgehäuse ruht auf den abgewinkelten vertikalen Stützen. Richten Sie die Schraubenbohrungen aus, die an der Außenseite der Grillgehäuse-Baugruppe angebracht sind. Sichern Sie dies mit acht M6 x 15 mm-Schrauben.

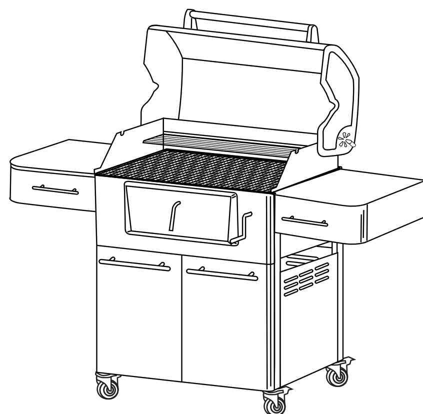










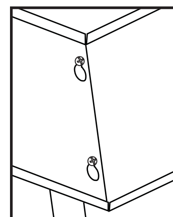


Schritt 18

Bringen Sie den Griff an der linken Schublade mit den zwei M5 x 10 mm-Schrauben, M5-Federscheiben und M5-Unterlegscheiben an. Wiederholen Sie dies für die rechte Handtuchablage.

Schritt 19

Bringen Sie den seitlichen Tisch an der rechten Seite der Grillbaugruppe mit vier M6 x 15 mm-Schrauben an und setzen Sie die Schrauben halb ein. Platzieren Sie dann den seitlichen Tisch über den Schrauben und schieben Sie ihn nach unten über die Schrauben. Ziehen Sie die Schrauben sicher an. Wiederholen Sie dies für den Tisch auf der linken Seite.

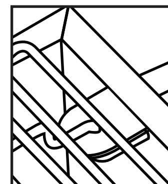


Schritt 20

Setzen Sie die Schublade in den Tisch auf der linken Seite ein. Platzieren Sie die Zubereitungsgrills auf den Stützrippen im Grillgehäuse.

Schritt 21

Montieren Sie die Warmhalteablage, indem Sie die zwei Arme in die Bohrungen für die Warmhalteablage auf der Rückseite des Grillgehäuses einschieben.



VORBEREITUNG AUF DIE VERWENDUNG & ANWEISUNGEN FÜR DAS ANZÜNDEN

⚠ PLATZIEREN SIE DEN GRILL IM FREIEN AUF EINER HARTEN, EBENEN UND NICHT BRENNBAREN OBERFLÄCHE IN SICHERER ENTFERNUNG VON DACHÜBERHÄNGEN ODER BRENNBAREN MATERIALIEN. VERWENDEN SIE DEN GRILL NIE AUF HÖLZERNEN ODER ANDEREN OBERFLÄCHEN, DIE BRENNEN KÖNNTEN. PLATZIEREN SIE DEN GRILL IN SICHERER ENTFERNUNG VON OFFENEN FENSTERN ODER TÜREN, UM DAS EINDRINGEN VON RAUCH IN IHR HAUS ZU VERMEIDEN. POSITIONIEREN SIE DEN GRILL BEI WIND IN EINEM AUSSENBEREICH, DER WINDGESCHÜTZT IST.

⚠ LESEN SIE ALLE SICHERHEITSWARNUNGEN UND ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH VOR DER INBETRIEBNAHME IHRES GRILLS

Würze Ihres Grills

Vor der ersten Verwendung des Brinkmann Professional Grill befolgen Sie sorgfältig die folgenden Anweisungen, um eine längere Lebensdauer Ihres Grills zu gewährleisten. Dadurch werden Schäden an der Oberflächenverarbeitung Ihres Grills minimiert und Lackgerüche beseitigt, die Ihrer ersten Grillzubereitung mit dem Brinkmann Professional Grill unnatürlichen Geschmack verleihen könnten.

WICHTIG: Um Ihren Grill vor übermäßiger Rostbildung zu schützen, muss das Gerät regelmäßig ausgehärtet und stets abgedeckt werden, wenn es nicht in Gebrauch ist. Eine Abdeckung für Ihren Professional Grill kann direkt bei Brinkmann über die Nummer 800-468-5252 bestellt werden.

Schritt 1

Tragen Sie auf alle Innenflächen des Profi-Grills, einschließlich des Zubereitungsgrills, etwas Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray auf. Tragen Sie kein Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray auf den Holzkohlerost oder den Holzkohleschacht auf.

Schritt 2

Halten Sie sich streng an die nachstehend aufgeführten Anweisungen zum Entfachen eines Feuers. Für den Profi-Grill können Sie Holzkohle und/oder Holz als Brennstoff verwenden (siehe Abschnitt „Nachlegen von Holzkohle/Holz beim Grillen“ in diesem Handbuch).

⚠ WARNUNG: Verwenden Sie grundsätzlich keine Holzkohle, die mit Flüssiganzünder vorbehandelt wurde. Verwenden Sie ausschließlich eine hochwertige reine Holzkohle oder Holzkohle-Holz-Mischung.

Wenn Sie einen Anzündkamin für Holzkohle verwenden, beachten Sie alle Warnungen und Anweisungen zur Verwendung des Produkts des jeweiligen Herstellers. Beginnen Sie mit 4 bis 5 kg (8 bis 10 Pfund) Holzkohle. Diese Holzkohlemenge sollte zum Grillen ausreichend sein, sobald der Aushärtungsvorgang abgeschlossen ist. Wenn die Holzkohle intensiv brennt, platzieren Sie vorsichtig heiße Kohle in der Mitte des Holzkohlerosts.

⚠ WARNUNG: Verwenden Sie den Grill NICHT ohne Aschenlade. Versuchen Sie NICHT, die Holzkohle-Aschenlade zu entfernen, während in der Lade heiße Kohle enthalten ist.

HINWEIS: Stellen Sie für eine längere Nutzungsdauer Ihres Grills sicher, dass die heiße Kohle und das heiße Holz die Grillwände nicht berührt.

WENN SIE EINEN ANZÜNDKAMIN FÜR HOLZKOHLE VERWENDEN, SETZEN SIE DEN VORGANG BEI SCHRITT 5 FORT

Wenn Sie sich für die Verwendung von Holzkohle-Flüssiganzünder entschieden haben, verwenden Sie NUR einen Anzünder, der für das Anzünden von Holzkohle zugelassen ist. Verwenden Sie zum Anzünden der Holzkohle keinesfalls Benzin, Kerosin, Alkohol oder andere brennbare Materialien. Beachten Sie alle Warnungen und Anweisungen des Herstellers zur Verwendung des jeweiligen Produkts. Beginnen Sie mit 4 bis 5 kg (8 bis 10 Pfund) Holzkohle. Diese Holzkohlemenge sollte zum Grillen ausreichend sein, sobald der Aushärtungsvorgang abgeschlossen ist. Positionieren Sie die Holzkohle in der Mitte des Holzkohlerosts.

Schritt 3

Gießen Sie Flüssiganzünder auf die Holzkohle. Warten Sie bei geöffnetem Deckel 2 bis 3 Minuten, damit der Flüssiganzünder in die Holzkohle einziehen kann. Lagern Sie den Holzkohle-Flüssiganzünder in einem sicheren Abstand vom Grill.

Schritt 4

Halten Sie bei geöffnetem Grilldeckel und geöffneter Klappe etwas Abstand und zünden Sie die Holzkohle vorsichtig durch die Klappe an. Lassen Sie sie brennen, bis sie mit heller Asche bedeckt ist (dies dauert ca. 20 Minuten).



⚠ **WARNUNG:** Vor dem Schließen des Grilldeckels müssen Sie den Holzkohle-Flüssiganzünder vollständig verbrennen lassen (dies dauert ca. 20 Minuten). Andernfalls kann sich der Dunst vom Holzkohle-Flüssiganzünder im Grill anstauen und somit beim Öffnen des Deckels zu einer Stichflamme oder Explosion führen.

⚠ **WARNUNG:** Tragen Sie beim Einstellen des Klappengriffs, der Aschenlade oder der Grillhöhe Schutz- oder Topfhandschuhe.

Schritt 5

Wenn die Kohle intensiv brennt, schließen Sie den Deckel und die Klappe. Warten Sie, bis die Temperatur auf der Temperaturanzeige 225° erreicht. Halten Sie diese Temperatur für 2 Stunden.



Schritt 6

Erhöhen Sie die Temperatur, bis die Temperaturanzeige 400° anzeigt. Dies können Sie erreichen, indem Sie mehr Holzkohle und/oder Holz nachlegen (siehe Abschnitt „Nachlegen von Holzkohle/Holz beim Grillen“ in diesem Handbuch). Halten Sie diese Temperatur für 1 Stunde und lassen Sie das Gerät dann vollständig abkühlen.

HINWEIS: Es ist wichtig, dass die Grillaußenflächen während des Aushärtungsvorgangs nicht zerkratzen und sich nicht abreiben.

WICHTIG: Um Ihren Räucherofen vor übermäßiger Rostbildung zu schützen, muss das Gerät regelmäßig ausgehärtet und stets abgedeckt werden, wenn es nicht in Gebrauch ist. Unter der

Telefonnummer 800-468-5252 können Sie eine Räucherofenabdeckung direkt von Brinkmann bestellen.

IHR BRINKMANN-PROFI-GRILL IST NUN AUSGEHÄRTET UND EINSATZBEREIT.

BEDIENUNGSANLEITUNG

⚠ PLATZIEREN SIE DEN GRILL IM FREIEN AUF EINER HARTEN, EBENEN UND NICHT BRENNBAREN OBERFLÄCHE IN SICHERER ENTFERNUNG VON DACHÜBERHÄNGEN ODER BRENNBAREN MATERIALIEN. VERWENDEN SIE DEN GRILL NIE AUF HÖLZERNEN ODER ANDEREN OBERFLÄCHEN, DIE BRENNEN KÖNNTEN. PLATZIEREN SIE DEN GRILL IN SICHERER ENTFERNUNG VON OFFENEN FENSTERN ODER TÜREN, UM DAS EINDRINGEN VON RAUCH IN IHR HAUS ZU VERMEIDEN. POSITIONIEREN SIE DEN GRILL BEI WIND IN EINEM AUSSENBEREICH, DER WINDGESCHÜTZT IST.

⚠ LESEN SIE ALLE SICHERHEITSWARNUNGEN UND ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH VOR DER INBETRIEBNAHME IHRES GRILLS

Räuchern

Schritt 1

Halten Sie sich streng an die nachstehend aufgeführten Anweisungen zum Entfachen eines Feuers. Für den Profi-Grill können Sie Holzkohle und/oder Holz als Brennstoff verwenden (siehe Abschnitt „Nachlegen von Holzkohle/Holz beim Grillen“ in diesem Handbuch).

⚠ WARNUNG: Verwenden Sie grundsätzlich keine Holzkohle, die mit Flüssiganzünder vorbehandelt wurde. Verwenden Sie ausschließlich eine hochwertige reine Holzkohle oder Holzkohle-Holz-Mischung.

Wenn Sie einen Anzündkamin für Holzkohle verwenden, beachten Sie alle Warnungen und Anweisungen zur Verwendung des Produkts des jeweiligen Herstellers. Legen Sie vorsichtig 2,5 bis 3 kg (5 bis 6 Pfund) heißer Kohle auf die linke Seite des Holzkohlerosts.

⚠ WARNUNG: Verwenden Sie den Grill NUR dann, wenn die Holzkohle-Aschenlade eingesetzt ist. Versuchen Sie NICHT, die Holzkohle-Aschenlade zu entfernen, während in der Lade heiße Kohle enthalten ist.

HINWEIS: Stellen Sie für eine längere Nutzungsdauer Ihres Grills sicher, dass die Grillwände nicht mit heißer Kohle und heißem Holz in Kontakt kommen oder dass keine heiße Kohle bzw. kein heißes Holz in der Grillkammer unter dem Holzkohleschacht liegt.

WENN SIE EINEN ANZÜNDKAMIN FÜR HOLZKOHLE VERWENDEN, SETZEN SIE DEN VORGANG BEI SCHRITT 5 FORT.

Wenn Sie sich für die Verwendung von Holzkohle-Flüssiganzünder entschieden haben, verwenden Sie NUR einen Anzünder, der für das Anzünden von Holzkohle zugelassen ist. Verwenden Sie zum Anzünden der Holzkohle keinesfalls Benzin, Kerosin, Alkohol oder andere brennbare Materialien. Beachten Sie alle Warnungen und Anweisungen des Herstellers zur Verwendung des jeweiligen Produkts. Legen Sie 2,5 bis 3 kg (5 bis 6 Pfund) Holzkohle auf die linke Seite des Holzkohlerosts.

Schritt 2

Gießen Sie Flüssiganzünder auf die Holzkohle. Warten Sie bei geöffnetem Deckel 2 bis 3 Minuten, damit der Flüssiganzünder in die Holzkohle einziehen kann. Lagern Sie den Holzkohle-Flüssiganzünder in einem sicheren Abstand vom Grill.

Schritt 3

Halten Sie bei geöffnetem Grilldeckel und geöffneter Klappe etwas Abstand, und zünden Sie die Holzkohle vorsichtig an. Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sie mit heller Asche bedeckt ist (dies dauert ca. 20 Minuten). Vor dem Schließen des Grilldeckels müssen Sie den Holzkohle-Flüssiganzünder vollständig verbrennen lassen.

⚠ WARNING: Andernfalls kann sich der Dunst vom Holzkohle-Flüssiganzünder im Grill anstauen und somit beim Öffnen des Deckels zu einer Stichflamme oder Explosion führen.

Step 4

Wenn die Kohle gut brennt, geben Sie mithilfe einer langen Grillzange vorsichtig Holzstücken hinzu (siehe Abschnitte „Aromaholz“ und „Nachlegen von Holzkohle/Holz beim Grillen“ in diesem Handbuch).

Step 5

Positionieren Sie den Zubereitungsgrill auf den Stützrändern des Grills. Verwenden Sie die Einstellkurbel des Holzkohlerosts, um den Holzkohlerost auf die niedrigste Stufe einzustellen.

⚠ **WARNUNG:** Tragen Sie beim Einstellen des Klappengriffs, der Aschenlade oder der Grillhöhe Schutz- oder Topfhandschuhe.

Step 6

Legen Sie das Gargut auf die rechte Seite des Zubereitungsgrills und schließen Sie den Deckel.

Step 7

Die ideale Räuchertemperatur liegt zwischen 79,5 und 121 °C (175 und 250 °F). Kalkulieren Sie bei großen Fleischstücken mit ca. einer Stunde Garzeit pro Pfund. **Verwenden Sie immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass der Garvorgang vollständig abgeschlossen ist, bevor Sie das Gargut vom Grill nehmen.**

Step 8

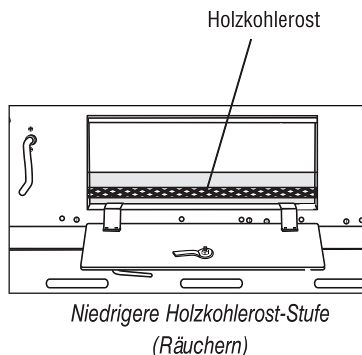
Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen und befolgen Sie dann die Anweisungen in den Abschnitten „Sicherheit nach der Verwendung“ und „Ordnungsgemäße Pflege und Wartung“ in diesem Handbuch.

Lassen Sie sich während des Räucherns nicht in Versuchung führen, den Deckel zu öffnen, um nach dem Gargut zu sehen. Durch das Öffnen des Deckels können Hitze und Rauch entweichen, wodurch sich die Garzeit verlängert.

Das Gargut mit dem geringsten Abstand zur Holzkohle wird schneller gar und braun. Rotieren Sie das Gargut nach der Hälfte des Garzyklus. Wenn das Gargut zu stark gebräunt ist oder ein zu intensives Raucharoma angenommen hat, wickeln Sie es nach den ersten Stunden des Räucherns in Aluminiumfolie ein. Dadurch kann das Gargut weiter gegart werden, ohne dass sich die Bräunung oder das Raucharoma weiter verstärkt.

Wenn Sie Fisch oder extradünne Fleischstücken zubereiten, sollten Sie das Wasserräucher-Prinzip ausprobieren, damit das Gargut nicht zu trocken wird. Stellen Sie vor dem Entfachen eines Feuers den Holzkohleschacht auf die niedrigste Stufe ein. Verwenden Sie eine Metallpfanne mit flachem Boden, die so flach ist, dass sie zwischen dem Holzkohlerost und dem Zubereitungsgrill als Wasserbehälter verwendet werden kann. Positionieren Sie die Metallpfanne auf dem Holzkohlerost unter dem Gar- und Zubereitungsgrill. Füllen Sie die Pfanne vollständig mit Wasser oder Marinade. **Platzieren Sie Ihr Feuer auf der gegenüberliegende Seite der Wasserpfanne.**

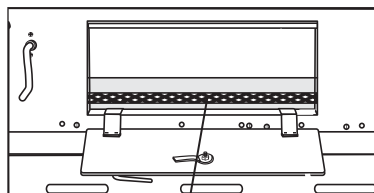
⚠ **ACHTUNG:** Verwenden Sie stets Topflappen/-handschuhe, um Ihre Hände zu schützen. Die Flüssigkeit in der Wasserpfanne ist extrem heiß und kann Verbrühungen oder Verbrennungen verursachen. Bevor Sie mit Flüssigkeiten umgehen, lassen Sie sie immer vollständig abkühlen. Lassen Sie die Flüssigkeit in der Wasserpfanne nicht vollständig verdampfen.



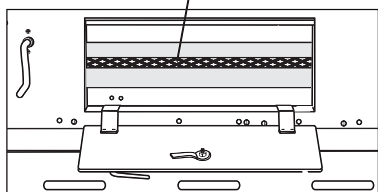
Niedrigere Holzkohlerost-Stufe (Räuchern)

Räucher tipps

Grillen/Anbraten

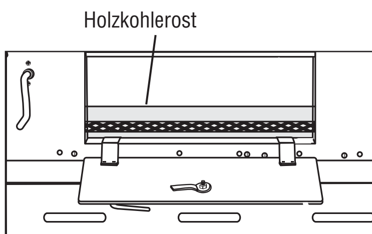


Holzkohlerost



Mittelniedrige/mittelhohe Holzkohlerost-Stufe (Grillen)

Holzkohlerost



Hohe Holzkohlerost-Stufe (Anbraten)

Schritt 1

Tragen Sie auf alle Innenflächen des Profi-Grills, einschließlich des Zubereitungsgrills, etwas Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray auf. Tragen Sie kein Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray auf den Holzkohlerost oder die Holzkohle-Aschenlade auf.

Schritt 2

Halten Sie sich streng an die nachstehend aufgeführten Anweisungen zum Entfachen eines Feuers. Für den Profi-Grill können Sie Holzkohle und/oder Holz als Brennstoff verwenden (siehe Abschnitt „Nachlegen von Holzkohle/ Holz beim Grillen“ in diesem Handbuch).

⚠ WARNUNG: Verwenden Sie grundsätzlich keine Holzkohle, die mit Flüssiganzünder vorbehandelt wurde. Verwenden Sie ausschließlich eine hochwertige reine Holzkohle oder Holzkohle-Holz-Mischung.

Wenn Sie einen Anzündkamin für Holzkohle verwenden, beachten Sie alle Warnungen und Anweisungen zur Verwendung des Produkts des jeweiligen Herstellers. Beginnen Sie mit 4 bis 5 kg (8 bis 10 Pfund) Holzkohle. Diese Holzkohlemenge sollte zum Grillen ausreichend sein, sobald der Aushärtungsvorgang abgeschlossen ist. Wenn die Holzkohle intensiv brennt, platzieren Sie vorsichtig heiße Kohle in der Mitte des Holzkohlerosts.

⚠ WARNUNG: Verwenden Sie den Grill NUR dann, wenn die Holzkohle-Aschenlade eingesetzt ist. Versuchen Sie NICHT, die Holzkohle-Aschenlade zu entfernen, während in der Lade heiße Kohle enthalten ist.

HINWEIS: Stellen Sie für eine längere Nutzungsdauer Ihres Grills sicher, dass die heiße Kohle und das heiße Holz die Grillwände nicht berührt.

WENN SIE EINEN ANZÜNDKAMIN FÜR HOLZKOHLE VERWENDEN, SETZEN SIE DEN VORGANG BEI SCHRITT 5 FORT.

Wenn Sie sich für die Verwendung von Holzkohle-Flüssiganzünder entschieden haben, verwenden Sie NUR einen Anzünder, der für das Anzünden von Holzkohle zugelassen ist. Verwenden Sie zum Anzünden der Holzkohle keinesfalls Benzin, Kerosin, Alkohol oder andere brennbare Materialien. Beachten Sie alle Warnungen und Anweisungen des Herstellers zur Verwendung des jeweiligen Produkts. Beginnen Sie mit 4 bis 5 kg (8 bis 10 Pfund) Holzkohle. Diese Holzkohlemenge sollte zum Grillen ausreichend sein, sobald der Aushärtungsvorgang abgeschlossen ist. Positionieren Sie die Holzkohle in der Mitte des Holzkohlerosts.

Schritt 3

Gießen Sie Flüssiganzünder auf die Holzkohle. Warten Sie bei geöffnetem Deckel 2 bis 3 Minuten, damit der Flüssiganzünder in die Holzkohle einziehen kann. Lagern Sie den Holzkohle-Flüssiganzünder in einem sicheren Abstand vom Grill.

Schritt 4

Halten Sie bei geöffnetem Grilldeckel etwas Abstand und zünden Sie die Holzkohle vorsichtig an. Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sie mit heller Asche bedeckt ist (dies dauert ca. 20 Minuten).

⚠ WARNUNG: Vor dem Schließen des Grilldeckels müssen Sie den Holzkohle-Flüssiganzünder vollständig verbrennen lassen (dies dauert ca. 20 Minuten). Andernfalls kann sich der Dunst vom Holzkohle-Flüssiganzünder im Grill anstauen und somit beim Öffnen des Deckels zu einer Stichflamme oder Explosion führen.

Schritt 5

Positionieren Sie den Zubereitungsgrill auf den Stützrändern des Grills. Stellen Sie den Holzkohlerost mit der zugehörigen Einstellkurbel auf die gewünschte Stufe ein.

⚠ **WARNUNG:** Tragen Sie beim Einstellen des Klappengriffs, der Aschenlade oder der Grillhöhe Schutz- oder Topfhandschuhe.

Schritt 6

Legen Sie das Gargut auf den Zubereitungsgrill und schließen Sie den Grilldeckel. **Verwenden Sie immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass der Garvorgang vollständig abgeschlossen ist, bevor Sie das Gargut vom Grill nehmen.**

Schritt 7

Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen und befolgen Sie dann die Anweisungen in den Abschnitten „Sicherheit nach der Verwendung“ und „Ordnungsgemäße Pflege und Wartung“ in diesem Handbuch..

Aromaholz

Um Ihr Lieblingsräucheraroma zu bestimmen, experimentieren Sie mit Stücken, Zweigen oder Hackschnitzeln einer Holzart, die Aromen freisetzt. Dazu zählen beispielsweise Hickory-, Pekannuss-, Apfel-, Kirsch- oder Süßhülsenbäume. Die meisten Obst- oder Nussbaumhölzer können als Aromaspender beim Räuchern verwendet werden. Verwenden Sie keine harzhaltigen Hölzer wie Pinie, da sie einen unangenehmen Geschmack hervorrufen.



Optimal geeignet sind Holzstücken oder Zweige mit einer Länge von 7,5 bis 10 cm (3” bis 4”) und einer Stärke von 2,5 bis 5 cm (1” bis 2”). Sofern das Holz nicht noch grün ist, weichen Sie es für 30 Minuten in Wasser ein oder wickeln Sie die einzelnen Stücke in Folie und reißen Sie mehrere kleine Löcher in die Folie. Dadurch wird mehr Rauch erzeugt und verhindert, dass das Holz zu schnell verbrennt. Für ein gutes Räucheraroma benötigen Sie nicht viel Holz. Für den Profi-Grill werden 5 bis 6 Holzstücke oder Zweige empfohlen. Experimentieren Sie, indem Sie mehr oder weniger Holz verwenden, um ein stärkeres bzw. milderes Raucharoma zu erhalten.

Während des Garvorgangs müssen Sie normalerweise kein weiteres Aromaholz nachlegen. Beim Zubereiten sehr großer Portionen kann dies jedoch nötig sein. Befolgen Sie die Anweisungen und Warnungen im Abschnitt „Nachlegen von Holzkohle/Holz beim Grillen“ dieses Handbuchs, um Verletzungen beim Nachlegen von Holz zu vermeiden.

Regulieren der Temperatur

Zum Erhöhen der Temperatur ist möglicherweise mehr Holz und/ oder Holzkohle erforderlich. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Nachlegen von Holzkohle/Holz beim Grillen“ dieses Handbuchs.

Zum Aufrechterhalten der Temperatur muss während des Garzyklus möglicherweise Holz und/oder Holzkohle nachgelegt werden.

HINWEIS: Trockenes Holz erzeugt bei der Verbrennung mehr Hitze als Holzkohle. Daher können Sie zum Erhöhen der Gartemperatur den Holzanteil (verglichen mit der Holzkohlemenge) steigern. Hartholz wie Eiche, Hickory-, Süßhülsen-, Obst- und Nussbaumholz sind aufgrund ihres Brennverhaltens ein hervorragender Brennstoff. Stellen Sie bei Verwendung von Holz als Brennstoff sicher, dass das Holz abgelagert und trocken ist. Verwenden Sie KEINE harzhaltigen Hölzer wie Pinie, da sie einen unangenehmen Geschmack hervorrufen.

Nachlegen von Holzkohle/ Holz beim Grillen

Zum Aufrechterhalten oder Erhöhen der Gartemperatur kann das Nachlegen von Holzkohle und/oder Holz erforderlich sein.

Schritt 1

Halten Sie Abstand vom Grill und öffnen Sie vorsichtig den Grilldeckel. Gehen Sie vorsichtig vor, da die Flammen erneut aufflackern können, wenn das Feuer plötzlich in Kontakt mit Frischluft kommt.

⚠ **WARNUNG:** Tragen Sie beim Einstellen des Klappengriffs, der Aschenlade oder der Grillhöhe Schutz- oder Topfhandschuhe.

Schritt 2

Stellen Sie den Holzkohlerost mit der zugehörigen Einstellkurbel auf die niedrigste Stufe der Grillkammer ein. Öffnen Sie die Klappe, um den Zugang zum Holzkohlerost zu ermöglichen.

Schritt 3

Halten Sie einen Sicherheitsabstand zum Grill und entfernen Sie mit einer langen Grillzange leicht die Asche von der heißen Holzkohle. Legen Sie mithilfe der Grillzange Holzkohle und/oder Holz auf den Holzkohlerost nach. Seien Sie dabei vorsichtig, um keine Asche und Funken aufzuwirbeln. Zünden Sie bei Bedarf mehr Holzkohle und/ oder Holz im Anzündkamin für Holzkohle an und geben Sie sie bzw. es dann in das Feuer.

⚠ **WARNUNG:** Gießen Sie niemals Holzkohle-Flüssiganzünder in heiße oder warme Holzkohle, da die Gefahr eines Flammenrückschlags besteht, durch den schwere Verbrennungen verursacht werden können.

Schritt 4

Wenn die Holzkohle wieder intensiv brennt, legen Sie den Holzkohlerost vorsichtig auf die gewünschte Grillstufe zurück. Verwenden Sie dazu Topflappen/-handschuhe.

Schritt 5

Schließen Sie den Grilldeckel und die Klappe. Lassen Sie das Gargut weiter garen.

SICHERHEIT NACH DER VERWENDUNG

⚠WARNUNG

- Lassen Sie den Grill und alle Komponenten immer vollständig abkühlen, bevor Sie damit umgehen.
- Lassen Sie nie Kohle und Asche unbeaufsichtigt auf dem Grill. Stellen Sie sicher, dass die Kohle und Asche vollständig erloschen ist, bevor Sie sie entfernen.
- Bevor der Grill unbeaufsichtigt gelassen werden kann, müssen restliche Kohlen und Asche vom Grill entfernt werden. Gehen Sie vorsichtig vor, um sich selbst und Ihr Eigentum zu schützen. Füllen Sie die restliche Kohle und Asche in einen nicht brennbaren Metallbehälter und tränken Sie sie vollständig in Wasser. Lassen Sie die Kohle und das Wasser 24 Stunden im Metallbehälter, bevor Sie den Inhalt entsorgen.
- Lagern Sie gelöschte Kohle und Asche in einem sicheren Abstand von sämtlichen Gebäuden und brennbaren Materialien.
- Wässern Sie die Fläche unter dem Grill und um den Grill herum vollständig mit einem Wasserschlauch, um die möglicherweise beim Grillen oder Reinigen heruntergefallene Kohle oder Glut zu löschen.
- Decken Sie den Grill ab und lagern Sie ihn in einem geschützten Bereich außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren.

Ordnungsgemäße Pflege und Wartung

- Härten Sie Ihren Grill im Laufe eines Jahres regelmäßig aus, um ihn vor übermäßiger Rostbildung zu schützen.
- Um Ihren Grill vor übermäßiger Rostbildung zu schützen, muss das Gerät regelmäßig ausgehärtet und stets abgedeckt werden, wenn es nicht in Gebrauch ist. Unter der Telefonnummer 800-468-5252 können Sie eine Räucherofenabdeckung direkt von Brinkmann bestellen.
- Waschen Sie den Zubereitungsgrill und den Holzkohlerost mit heißem Seifenwasser, spülen Sie ihn gründlich ab und trocknen Sie ihn dann ab. Tragen Sie etwas Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray auf den Grill auf.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Grills, indem Sie sie mit einem feuchten Tuch abwischen. Tragen Sie etwas Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray auf die Innenfläche auf, um Rostbildung zu verhindern. Tragen Sie kein Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray auf den Holzkohlerost oder die Holzkohle-Aschenlade auf.
- Wenn an der Außenfläche Ihres Grills Rostbildung einsetzt, reinigen und schleifen Sie den betroffenen Bereich mit Stahlwolle oder feinkörnigem Schleifleinen. Bessern Sie den Bereich mit qualitativ hochwertigem, hitzebeständigem Lack aus.
- Tragen Sie niemals Lack auf die Innenfläche auf. Rostflecken an der Innenfläche können geschliffen, gereinigt und dann leicht mit Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray beschichtet werden, um die Rostbildung zu minimieren.

BRINKMANN®

Professionele houtskool-barbecue met enkele zone

GEBRUIKERSHANDLEIDING

MONTAGE- EN BEDIENINGSINSTRUCTIES

BEWAAR DEZE HANDLEIDING VOOR LATER GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING

ER KAN ZICH EEN GEVAARLIJKE EXPLOSIE VOORDOEN ALS DEZE WAARSCHUWINGEN EN INSTRUCTIES NIET NAGELEEFD WORDEN. LEES EN VOLG ALLE WAARSCHUWINGEN EN INSTRUCTIES IN DEZE HANDLEIDING OM PERSOONLIJK LETSEL TE VOORKOMEN, WAARONDER EEN FATAAL ONGEVAL OF MATERIËLE SCHADE.



OPMERKING VOOR DE INSTALLATEUR:

GEEF DEZE INSTRUCTIES AAN DE BARBECUE-EIGENAAR VOOR LATER GEBRUIK.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

WIJ WILLEN DAT U UW BARBECUE ZO VEILIG MOGELIJK IN ELKAAR ZET EN GEBRUIKT.
HET DOEL VAN DIT VEILIGHEIDSSYMBOOL  IS OM UW AANDACHT TE VESTIGEN OP MOGELIJKE GEVAREN BIJ HET IN ELKAAR ZETTEN EN GEBRUIKEN VAN UW BARBECUE. BESTEED EXTRA AANDACHT AAN DE INFORMATIE DIE VOLGT NA HET VEILIGHEIDSSYMBOOL!

⚠ RLEES ALLEVEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN EN INSTRUCTIES NAUWKEURIG DOOR VOORDAT ELKAAR ZET EN GEBRUIKT

⚠ WAARSCHUWING

- LET OP! Om aan te steken of opnieuw aan te steken gebruik geen alcohol of benzine! Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan de norm EN 1860-3!
- Gebruik deze barbecue alleen op een harde, vlakke, onbrandbare, stabiele ondergrond (beton, grond, enz.) die het gewicht van de barbecue kan ondersteunen. Nooit gebruiken op een houten of een andere ondergrond die zou kunnen ontbranden.
- Gebruik de barbecue NIET zonder de houtskoolaslade te hebben geplaatst. Probeer de houtskoolaslade NIET te verwijderen wanneer de kolen die erin zitten nog heet zijn.
- Er dient te allen tijde minimaal 3 meter afstand te zijn tussen de barbecue en brandbare materialen (struiken, bomen, houten vloeren, omheiningen, gebouwen, enz.) of gebouwen bij het gebruik van de barbecue. Plaats de barbecue niet onder een afdak of in een ander omheind gebied.
- Uitsluitend voor gebruik buitenshuis. Gebruik de barbecue niet binnen of in een omheind gebied.
- Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Gebruik de barbecue alleen voor het beoogde doel.
- Wij adviseren het gebruik van een houtskoolstarter om de gevaren te voorkomen die gepaard gaan met houtskoolaanmaakvloeistof. Als u besluit om houtskoolaanmaakvloeistof te gebruiken, gebruik dan alleen de aanmaakvloeistof die bedoeld is om houtskool aan te steken. Lees de waarschuwingen en instructies van de fabrikant van de houtskoolaanmaakvloeistof en de houtskool nauwkeurig voordat u hun product gaat gebruiken. Bewaar de houtskoolaanmaakvloeistof veilig uit de buurt van de barbecue.
- Als u houtskoolaanmaakvloeistof gebruikt, laat de houtskool dan branden met het barbecuedeksel open tot er een laagje lichte as op de houtskool ligt (ongeveer 20 minuten). Dit zorgt ervoor dat de houtskoolaanmaakvloeistof helemaal kan wegbranden. Als dit niet gebeurt, kunnen dampen van de houtskoolaanmaakvloeistof in de barbecue blijven zitten, wat kan resulteren in een vlam of explosie als het deksel wordt geopend.
- Gebruik nooit houtskool die van tevoren behandeld is met aanmaakvloeistof. Gebruik alleen pure houtskool van hoge kwaliteit of een mengsel van houtskool en hout.
- Gebruik geen benzine, petroleum of alcohol om houtskool aan te steken. Het gebruik van dit soort of gelijkwaardige producten kan een explosie veroorzaken die mogelijk zware lichamelijke verwondingen tot gevolg heeft.
- Voeg nooit houtskoolaanmaakvloeistof toe aan hete of warme kolen, aangezien er een terugslag kan plaatsvinden met ernstige brandwonden tot gevolg.
- Plaats de barbecue op een plaats waar kinderen en huisdieren niet met de barbecue in aanraking kunnen komen. Houd de barbecue tijdens gebruik nauwlettend in het oog.
- Laat de barbecue tijdens gebruik niet onbeheerd achter.
- Wees uiterst voorzichtig als u houtskool en/of hout toevoegt en volg de instructies die beschreven staan in de rubriek “Houtskool/ Hout toevoegen tijdens het barbecueën” van deze handleiding.
- Gebruik of bewaar de barbecue niet in de buurt van petroleum of andere brandbare vloeistoffen, gassen of ergens waar brandbare dampen aanwezig kunnen zijn.
- Wees voorzichtig bij het verstellen van de hoogte van het houtskoolrooster. De hendel kan heet zijn als de barbecue in gebruik is.

  De barbecue is heet als hij in gebruik is. Om brandwonden te voorkomen:
  - Probeer NIET om de barbecue te verplaatsen.
  - Vergrendel de zwenkwielen zodat de barbecue niet per ongeluk in beweging kan komen.
  - Draag beschermende handschoenen of ovenhandschoenen bij het verstellen van de deurhendel, aslade of kookhoogte.
  - Raak GEEN hete barbecueoppervlakken aan.
  - Draag GEEN losse kleding en laat uw haar niet in contact komen met de barbecue

⚠WAARSCHUWING

- Tijdens het barbecueën kan vet van het vlees in de houtskool druppelen en een vetbrand veroorzaken. Als dit gebeurt, sluit het deksel dan om de vlam te doven. Gebruik geen water om vetbranden te blussen.
- Wees voorzichtig, want vlammen kunnen oplaaien als er ineens frisse lucht in contact komt met het vuur. Houd handen, gezicht en lichaam bij het openen van het deksel op een veilige afstand van de hete stoom en oplaaiende vlammen.
- Plaats nooit meer dan 7 kilo op de zijtafels. Leun niet op de zijtafels. Til de barbecue niet op aan de zijtafels.
- Laat de barbecue geen hogere temperatuur bereiken dan 200°C. Laat geen houtskool en/of hout aan de wanden van de barbecue zitten. Dit zal de levensduur van het metaal en de afwerking van uw barbecue aanzienlijk verhogen.
- Wees voorzichtig bij het in elkaar zetten en bedienen van uw barbecue om schaaf- of snijwonden van scherpe randen of metalen onderdelen te voorkomen. Wees voorzichtig bij het reiken in of onder de barbecue.
- Zorg er bij het openen van het deksel voor dat u hem helemaal openduwt. Als het deksel niet helemaal open is, kan hij terug dichtvallen en zo lichamelijke letsels veroorzaken.
- Plaats de barbecue bij winderig weer buiten op een plaats uit de wind.
- Sluit het deksel om de vlam te doven.
- Laat kolen en as in de barbecue nooit onbeheerd achter. Voordat de barbecue onbeheerd achtergelaten kan worden, moeten de resterende kolen en as uit de barbecue verwijderd worden. Wees voorzichtig en bescherm u tegen persoonlijk letsel en materiële schade. Leg de resterende kolen en as voorzichtig in een onbrandbare metalen bak en dompel ze volledig onder in water. Laat de kolen en het water 24 uur in de metalen bak zitten alvorens weg te gooien.
- Uitgedoofde kolen en as moeten op een veilige afstand van alle gebouwen en brandbare materialen bewaard worden.
- Gebruik een tuinslang om de grond onder en rond de barbecue compleet te doorweken met water, zodat alle as, kolen of sintels uitgedoofd worden die tijdens het barbecueën op de grond gevallen zijn.
- Maak de barbecue na elk gebruik grondig schoon en breng een nieuwe dunne laag olie aan op de binnenkant om roesten te voorkomen. Bevestig een hoes over de barbecue om het tegen overmatig roesten te beschermen.
- Wees voorzichtig bij het optillen of verplaatsen van de barbecue om verrekkingen en rugletsels te voorkomen.
- Wij adviseren om een brandblusser bij de hand te houden. Informeer bij de plaatselijke overheid welk type en welk formaat brandblusser u dient te hebben.
- Gebruik liever geen toebehoren die niet vervaardigd zijn door The Brinkmann Corporation voor dit specifieke product, want die kunnen resulteren in persoonlijke letsels of materiële schade.
- Bewaar de barbecue na gebruik buiten bereik van kinderen en op een droge plaats.
- Probeer geen ander onderhoud uit te voeren aan uw barbecue dan het normale onderhoud dat beschreven staat in de rubrieken “Veiligheid na gebruik” en “Correcte zorg en onderhoud” in deze handleiding. Reparaties dienen alleen door The Brinkmann Corporation uitgevoerd te worden.
- Gooi alle verpakkingsmateriaal in overeenstemming met de voorschriften weg.

WEES VOORZICHTIG EN GEBRUIK UW GEZOND VERSTAND BIJ HET WERKEN MET UW BARBECUE. HET NIET NALEVEN VAN DE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN EN DE RICHTLIJNEN IN DEZE HANDLEIDING KAN LICHAMELIJKE LETSELS OF MATERIËLE SCHADE TOT GEVOLG HEBBEN.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING VOOR LATER GEBRUIK.

MONTAGE-INSTRUCTIES



LEES ALLEVEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN EN INSTRUCTIES NAUWKEURIG DOOR VOORDAT U UW BARBECUE IN ELKAAR ZET EN GEBRUIKT.

VOOR HOEZEN, TOEBEHOREN EN ANDERE PRODUCTEN KUNT U ONS ONLINE VINDEN OP:

WWW.BRINKMANN.NET

VOOR ONTBREKENDE ONDERDELEN, KUNT U DE KLANTENDIENST BELLEN OP 800-527-0717.

Inspecteer de inhoud van de doos om er zeker van te zijn dat alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn.

Wij adviseren dat twee mensen samenwerken om de barbecue in elkaar te zetten.

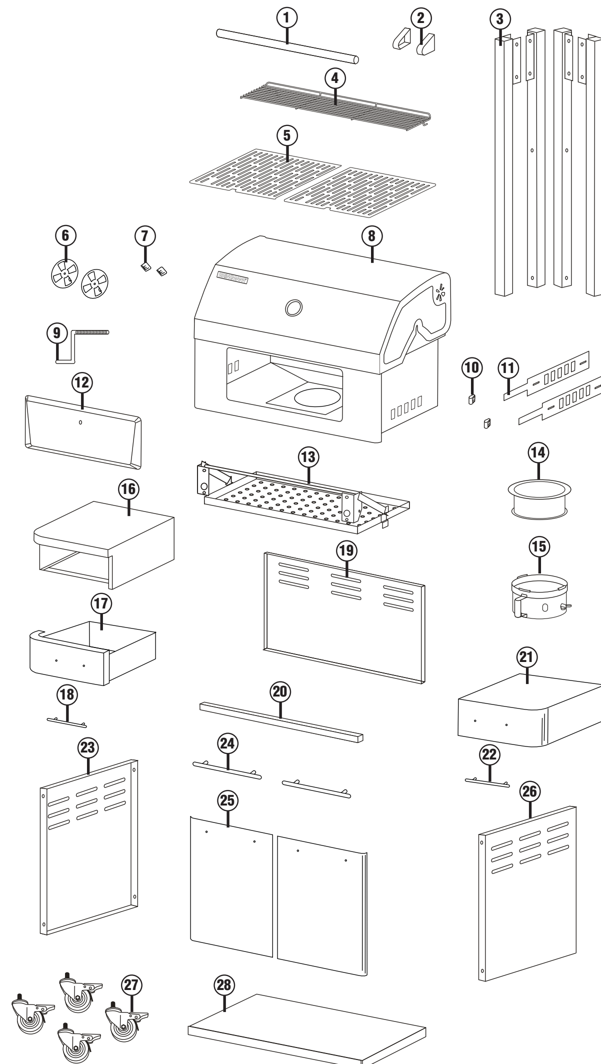
Wij schatten dat u ongeveer 30 minuten nodig heeft om de barbecue in elkaar te zetten.

Voor het in elkaar zetten van deze Professionele barbecue heeft u het volgende gereedschap nodig:

- Combinatietang
- Phillips- en schroevendraaier met vlakke kop
- Verstelbare moersleutel

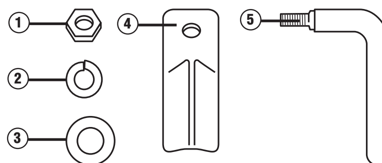
ONDERDELENLIJST - PROFESSIONELE BARBECUE

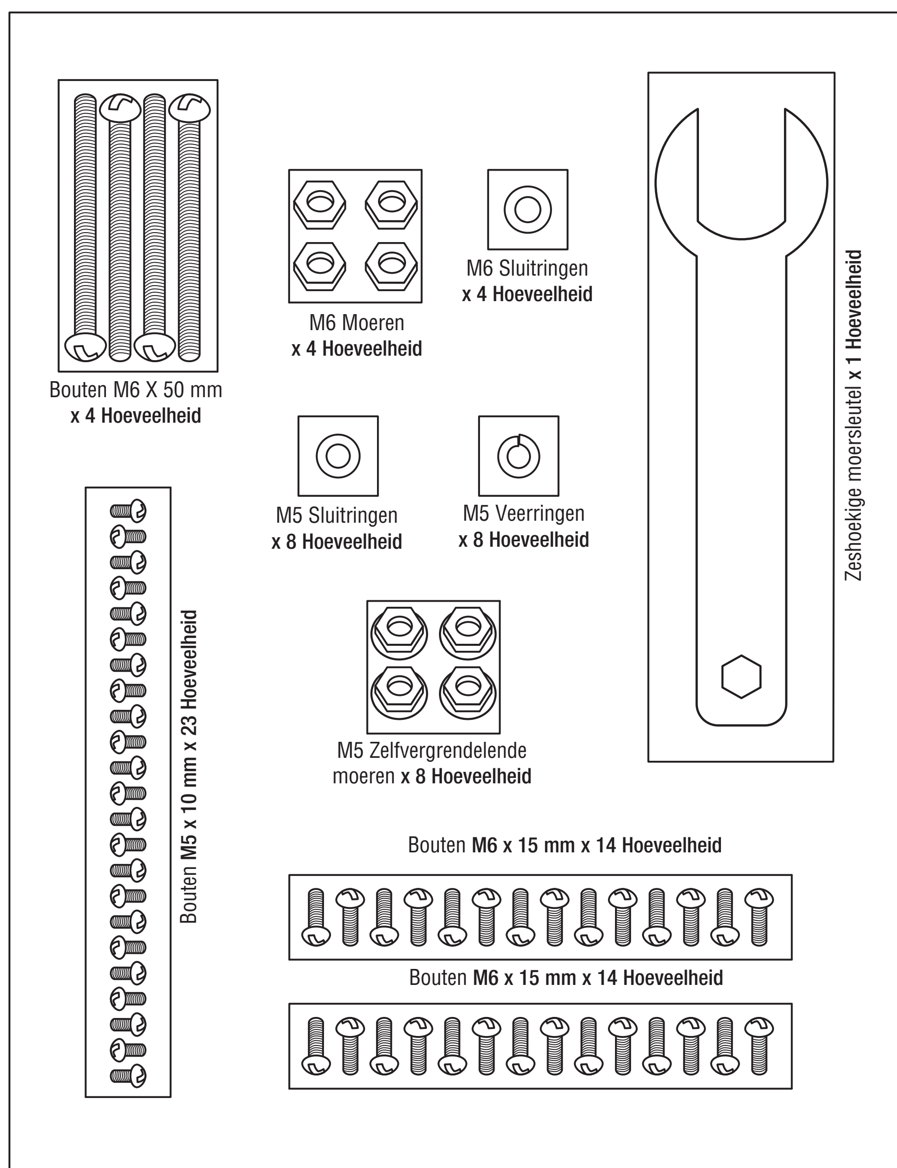
1. 1 Handvat
2. 2 Handvatsteunen
3. 4 Poten
4. 1 Verwarmingsrooster
5. 2 Barbecueroosters
6. 2 Luchtgaten
7. 2 Luchtgathandgrepen
8. 1 Middengedeelte van de barbecue
9. 1 Slinger
10. 2 Ventilatieklepgrepen
11. 2 Ventilatiekleppen
12. 1 Barbecuedeur
13. 1 Houtskoolroostermontage
14. 1 Aspanring
15. 1 Aspan
16. 1 Linkerzijtafel
17. 1 Linkerlade
18. 1 Linkerladehandvat
19. 1 Achterpaneel
20. 1 Deurframesteun
21. 1 Rechterzijtafel
22. 1 Rechterhanddoekenrek
23. 1 Linkerpaneel
24. 2 Deurknoppen
25. 2 Deuren
26. 1 Rechterpaneel
27. 4 Vergrendelbare zwenkwielen
28. 1 Onderpaneel



Inhoud zak met onderdelen

1. **1** Zeshoekige moer van 10 X 8 mm
2. **1** M10 Borgring
3. **1** M10 Borgring
4. **1** Deurslotplaat
5. **1** Deurknop

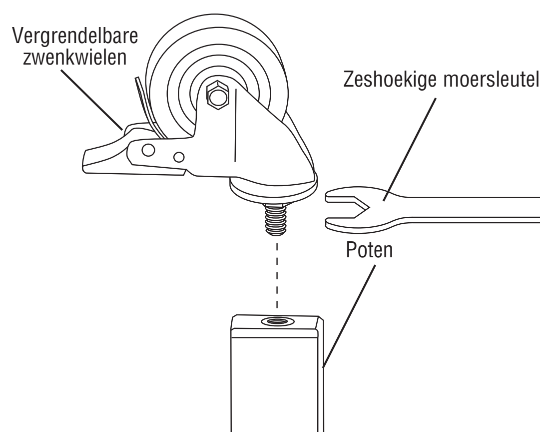




Kies een goede, opgeruimde plaats om uw barbecue in elkaar te zetten en vraag een vriend om u te helpen. Leg een stuk karton neer om de barbecue en de omgeving te beschermen. Leg de barbecue op zijn kant om met de montage van start te gaan.

Stap 1

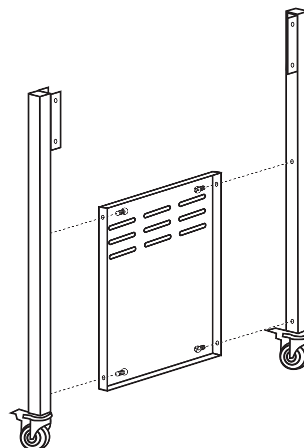
Bevestig de vergrendelbare zwenkwielen aan de onderkant van elke poot. Draai de zwenkwielbouten stevig aan met behulp van de zeshoekige moersleutel die u in het onderdelenpakket vindt.



Stap 2

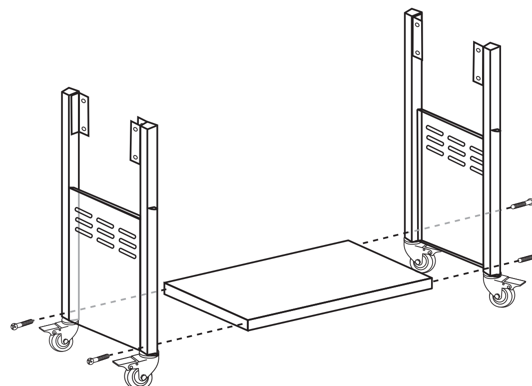
Bevestig het linkerpaneel aan de linkervoorpoot en de linkerachterpoot met behulp van vier M6 x 15 mm bouten. Herhaal dit voor het rechterpaneel bij de rechterpoten.

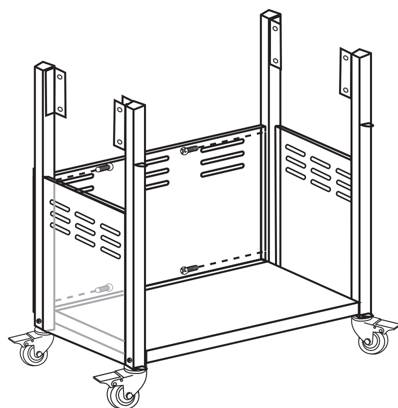
Opmerking: Aan de voorpoten zijn al deurscharniersteunen bevestigd.

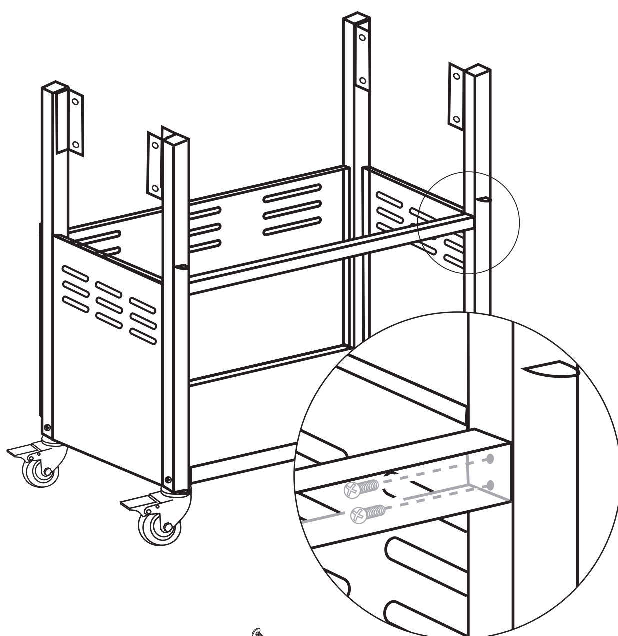


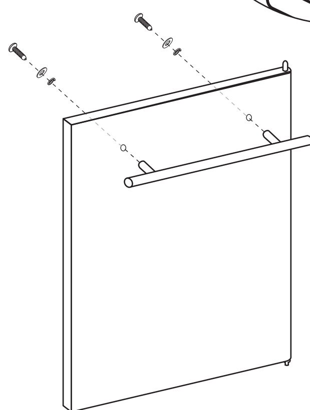
Stap 3

Bevestig het onderpaneel aan het linker- en rechterpaneel met behulp van vier M6 x 50 mm bouten.









Stap 4

Bevestig het achterpaneel aan de kar met behulp van vier M6 x 15 mm bouten.

Stap 5

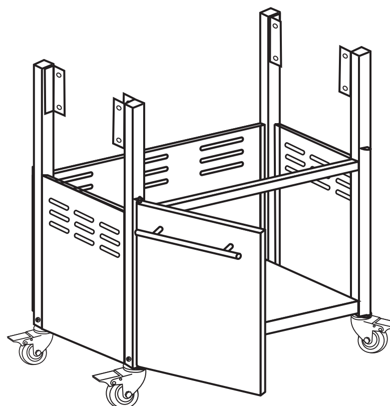
Bevestig de deurframesteun aan de voorkant van de kar met behulp van vier M5 x 10 mm bouten.

Stap 6

Bevestig de deurknop aan de gaten in de deur met behulp van twee M5 x 10 mm bouten, M5 sluitringen en M5 veerringen. Herhaal dit voor de andere deur.

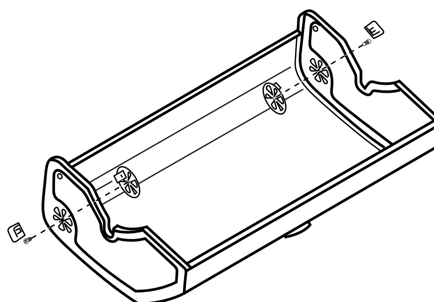
Stap 7

Bevestig de linkerdeur door de onderste scharnierpin in de onderste linkse deurscharnier te steken. Druk het onderste linkse deurscharnier in, breng hem op dezelfde hoogte als het bovenste linkse deurscharnier tot de scharnierpin op zijn plaats klikt. Herhaal dit voor de rechterdeur.



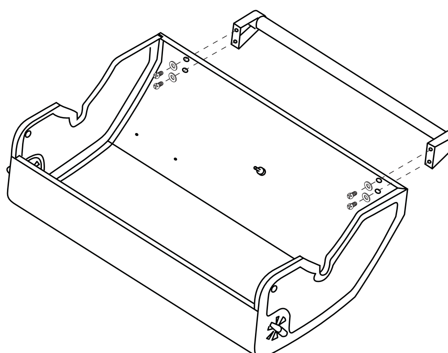
Stap 8

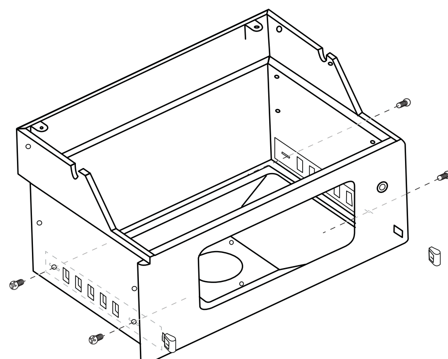
Bevestig de luchtgatdempers aan beide zijden van het barbecuedeksel met behulp van twee M5 x 10 mm bouten en M5 zelfvergrendelende moeren. Bevestig de luchtgathandvatten door het handvat over de stang te halen tot u een klik hoort. (M5 zelfvergrendelende moeren kunnen vastgedraaid worden met behulp van de meegeleverde zeshoekige moersleutel).



Stap 9

Bevestig de rechtse steun van het barbecuehandvat aan het barbecuedeksel met behulp van twee M6 x 15 mm bouten, M6 sluitringen en M6 moeren. Steek het barbecuehandvat in de rechtersteun van het barbecuehandvat. Bevestig daarna de linkse barbecuesteun aan het barbecuehandvat en maak hem aan het barbecuedeksel vast met behulp van twee M6 x 15 mm bouten,M6 sluitringen en M6 moeren.

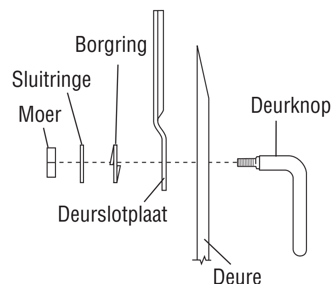




Stap 10

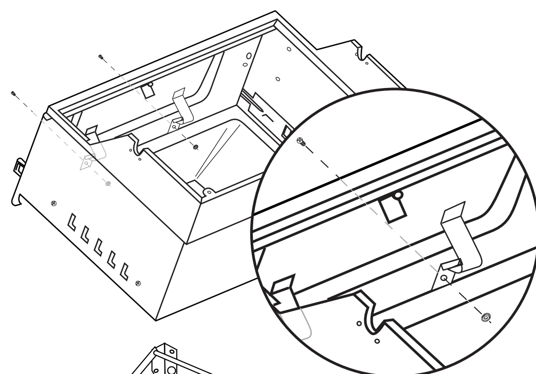
Bevestig de ventilatieklep aan de binnenkant van het middengedeelte van de barbecue door de ventilatiekleppen en de gaten in het middengedeelte van de barbecue op elkaar te plaatsen, maak ze vast met behulp van twee M5 x 10 mm bouten en M5 zelfvergrendelende moeren. Herhaal dit voor de andere kant van het middengedeelte van de barbecue.
(M5 zelfvergrendelende moeren kunnen vastgedraaid worden met behulp van de meegeleverde zeshoekige moersleutel)

Bevestig de ventilatieklepgreep door de handgreep over de stang van de ventilatieklep te halen tot u een klik hoort. Herhaal dit voor de andere kant van het middengedeelte van de barbecue.



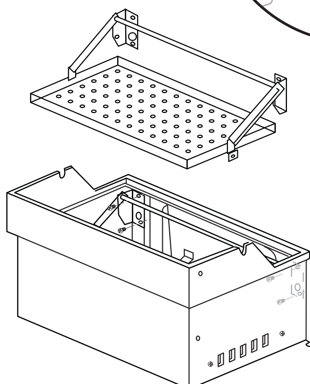
Stap 11

Bevestig de deurknop aan de deur door hem door het gat in de deur te halen met het handvat naar beneden gericht. Plaats de deurslotplaat op de deurknop met het handvat naar boven gericht en draai hem vast met een M10 moer, M10 sluitring en M10 veerring.



Stap 12

Bevestig de barbecuedeur met behulp van twee M5 x 10 mm bouten en M5 zelfvergrendelende moeren. (M5 zelfvergrendelende moeren kunnen vastgedraaid worden met behulp van de meegeleverde zeshoekige moersleutel)

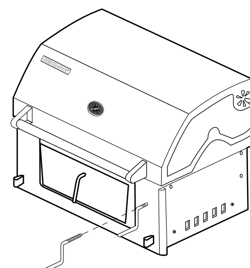


Stap 13

Bevestig het houtskoolrooster aan het binnenste voorpaneel van het middengedeelte van de barbecue met behulp van vier M6 x 15 mm bouten.

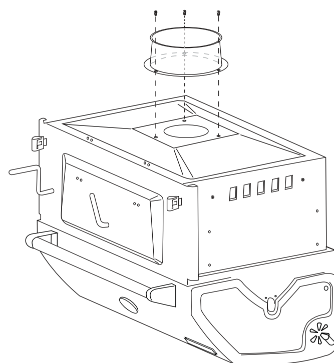
Stap 14

Bevestig de houtskoolslinger door het handvat kloksgewijs in het slingergat aan de voorkant van de barbecue te schroeven.



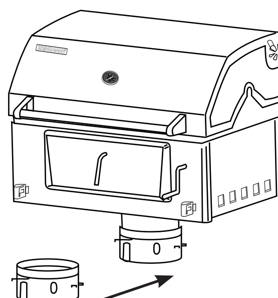
Stap 15

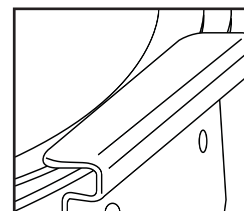
Bevestig de aspanring aan de onderkant van het middengedeelte van de barbecue-- met behulp van drie M x 10 mm bouten.



Stap 16

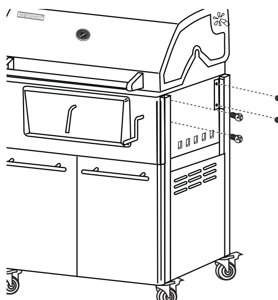
Schuif de aspan in de groef van de aspanring zoals aangegeven.

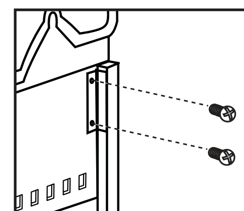


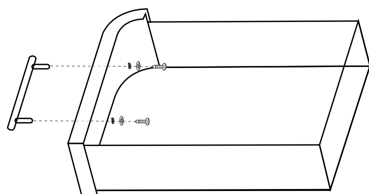


Stap 17

Plaats het middengedeelte van de barbecue samen met een vriend op het gemonteerde karframe. Het middengedeelte van de barbecue rust op de gebogen verticale steunen. Plaats de boutgaten die aan de buitenkant van het middengedeelte van de barbecue zitten op elkaar. Draai ze vast met behulp van acht M6 x 15 mm bouten.

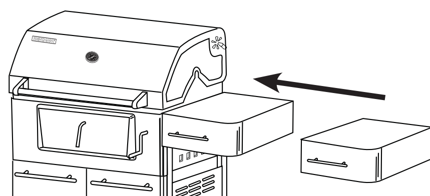






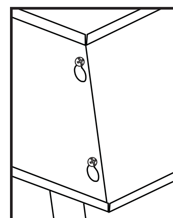
Stap 18

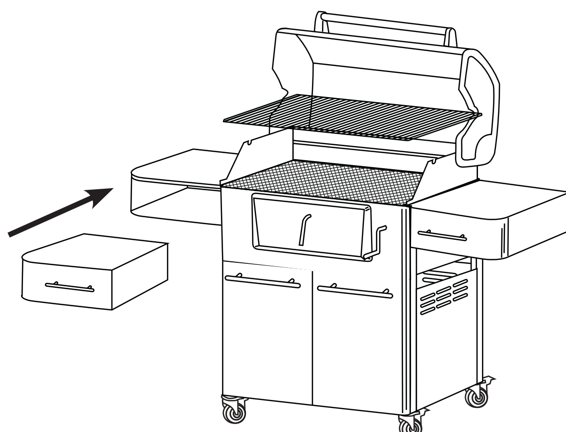
Bevestig het handvat aan de linkerlade met behulp van twee M5 x 10 mm bouten, M5 veerringen en M5 sluitringen. Herhaal dit voor het handdoekenrek aan de rechterkant.



Stap 19

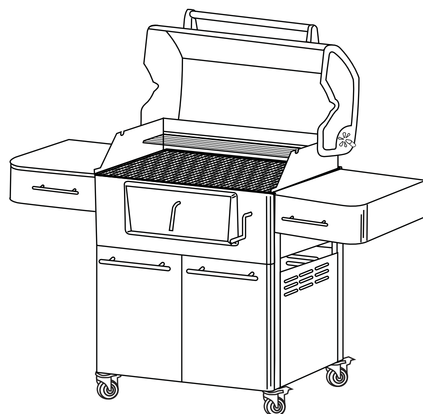
Bevestig de zijtafel aan de rechterkant van de barbecue met behulp van vier M6 x 15 mm bouten, draai de bouten er half in. Plaats daarna de zijtafel over de bouten en schuif hem over de bouten heen. Draai de bouten stevig vast. Herhaal dit voor de linkerzijtafel.





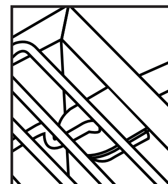
Stap 20

Plaats de lade in de linkerzijtafel. Plaats de barbecueroosters op de steunbalken in het middengedeelte van de barbecue.



Stap 21

Bevestig het verwarmingsrooster door de twee stangen in de gaten voor het verwarmingsrooster te schuiven die aan de achterkant van de barbecue zitten.



VOORBEREIDEN VOOR GEBRUIK EN AANMAAKINSTRUCTIES

PLAATS DE BARBECUE BUITENSHUIS OP EEN HARDE, EGALE, ONBRANDBARE ONDERGROND
HOUD AFSTAND VAN AFDAKKEN EN BRANDBARE MATERIALEN. NOOIT GEBRUIKEN OP HOUTEN ONDERGRONDEN OF OP ANDERE ONDERGRONDEN DIE BRANDBAAR ZIJN. PLAATS DE BARBECUE OP AFSTAND VAN OPEN RAMEN OF DEUREN OM TE VOORKOMEN DAT ER ROOK UW HUIS BINNENGAAT. PLAATS DE BARBECUE BIJ WINDERIG WEER BUITEN OP EEN PLAATS UIT DE WIND.

LEES ALLE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN EN INSTRUCTIES NAUWKEURIG VOORDAT U MET UW BARBECUE GAAT WERKEN.

Uw barbecue verduurzamen

Voordat u uw barbecue voor het eerst gaat gebruiken, moet u de instructies hieronder nauwkeurig opvolgen om uw barbecue te verduurzamen. Het verduurzamen van uw barbecue helpt om schade aan de externe lak te verminderen en de barbecue te vrijwaren van de verflucht die een onnatuurlijke geur kan geven aan de eerste maaltijd die u op uw Brinkmann Professionele barbecue bereidt.

BELANGRIJK: Om uw barbecue te beschermen tegen overmatige roest, moet de barbecue grondig verduurzaamd worden en wanneer de barbecue niet gebruikt wordt, moet er een hoes overheen. Een hoes voor uw Professionele barbecue kan rechtstreeks besteld worden bij Brinkmann door te bellen naar 800-468-5252.

Stap 1

Breng over het gehele interne oppervlak van de Professionele barbecue, inclusief het barbecuerooster, een dun laagje plantaardige olie of plantaardige oliespray aan. Doe dit niet bij het houtskoolrooster of het houtskoolplateau.

Stap 2

Volg de instructies hieronder nauwkeurig op om een vuurtje te stoken. U kunt houtskool en/of hout gebruiken om aan te maken in de Professionele barbecue (zie de rubriek “Houtskool/Hout toevoegen tijdens het barbecueën” in deze handleiding).



WAARSCHUWING: Gebruik nooit houtskool dat voorbewerkt is met aanmaakvloeistof. Gebruik alleen pure houtskool van hoge kwaliteit of een mengsel van houtskool en hout.

Als u een houtskoolstarter gebruikt, volg dan alle waarschuwingen en instructies van de fabrikant op aangaande het gebruik van diens product. Begin met 3 tot 5 kilo houtskool. Dit moet voldoende houtskool zijn om mee te barbecueën zodra het verduurzaamproces is voltooid. Als de houtskool goed brandt, plaats dan voorzichtig de warme kolen in het midden van het houtskoolrooster.



WAARSCHUWING: Gebruik de barbecue NIET zonder dat de houtskoolaslade op zijn plek zit. Probeer de houtskoolaslade NIET te verwijderen wanneer de kolen die erin zitten nog heet zijn.

OPMERKING: Zorg dat warme kolen en hout de wanden van de barbecue niet raken, zodat de levensduur van uw barbecue verlengd wordt.

ALS U EEN HOUTSKOOLSTARTER GEBRUIKT, GA DAN NAAR STAP 5

Als u besluit houtskoolaanmaakvloeistof te gebruiken, gebruik dan ALLEEN houtskoolaanmaakvloeistof dat bedoeld is om houtskool mee aan te steken. Gebruik geen petroleum, alcohol of andere brandbare materialen om houtskool aan te steken. Volg alle waarschuwingen en instructies van de fabrikant op aangaande het gebruik van diens product. Begin met 3 tot 5 kilo houtskool. Dit moet voldoende houtskool zijn om mee te barbecueën zodra het verduurzaamproces is voltooid. Leg de houtskool in het midden van het houtskoolrooster.

Stap 3

Doordrenk de houtskool met de aanmaakvloeistof. Laat het deksel open en wacht 2 tot 3 minuten tot de aanmaakvloeistof de houtskool heeft doordrenkt. Bewaar de houtskoolaanmaakvloeistof veilig uit de buurt van de barbecue.

Stap 4

Laat het barbecuedeksel en de deur open, ga wat achteruit en steek de houtskool voorzichtig aan door de deur. Laat het branden tot er een dun laagje as over de houtskool ligt (ongeveer 20 minuten).

WAARSCHUWING: De houtskoolaanmaakvloeistof moet volledig opbranden voordat het barbecuedeksel gesloten wordt (ongeveer 20 minuten). Als dit niet gebeurt, kunnen dampen van de houtskoolaanmaakvloeistof in de barbecue blijven zitten en dat kan resulteren in een vlam of explosie als het deksel wordt geopend.

WAARSCHUWING: Draag beschermende handschoenen of ovenwanten als u het deurhandvat, de aslade of de barbecuehoogte verstelt.



Stap 5

Als de kolen goed branden, kunt u het deksel en de deur sluiten. Laat de temperatuur 107° bereiken op de hitte-indicator. Houd deze temperatuur 2 uur aan.

Stap 6

Laat de temperatuur oplopen tot 204° op de hitte-indicator. Dit kan bereikt worden door meer houtskool en/of hout toe te voegen (zie de rubriek “Meer houtskool/hout toevoegen tijdens het barbecueën” in deze handleiding). Houd deze temperatuur 1 uur aan en laat de barbecue dan volledig afkoelen.



OPMERKING: Het is belangrijk dat de buitenkant van de barbecue niet geschaafd of gewreven wordt tijdens het verduurzaamproces.

BELANGRIJK: Om uw roker tegen overmatige roest te beschermen, moet hij regelmatig verduurzaamd worden en als hij niet gebruikt wordt, moet er een hoes omheen. Een rokerhoes kan rechtstreeks besteld worden bij Brinkmann door te bellen naar 800-468-5252.

UW BRINKMANN PROFESSIONELE BARBECUE IS NU VERDUURZAAMD EN KLAAR VOOR GEBRUIK.

BEDIENINGSINSTRUCTIES

⚠ PLAATS DE BARBECUE BUITENSHUIS OP EEN HARDE, EGALE, ONBRANDBARE ONDERGROND HOUD AFSTAND VAN AFDAKKEN EN BRANDBARE MATERIALEN. NOOIT GEBRUIKEN OP HOUTEN ONDERGRONDEN OF OP ANDERE ONDERGRONDEN DIE BRANDBAAR ZIJN. PLAATS DE BARBECUE OP AFSTAND VAN OPEN RAMEN OF DEUREN OM TE VOORKOMEN DAT ER ROOK UW HUIS BINNENGAAT. PLAATS DE BARBECUE BIJ WINDERIG WEER OP EEN PLEK BUITEN UIT DE WIND.

⚠ LEES ALLE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN EN INSTRUCTIES NAUWKEURIG VOORDAT U MET UW BARBECUE GAAT WERKEN.

Roken

Stap 1

Volg de instructies hieronder nauwkeurig op voordat u een vuur gaat stoken. U kunt houtskool en/of hout gebruiken om aan te maken in de Professionele barbecue (zie de rubriek “Houtskool/Hout toevoegen tijdens het barbecueën” in deze handleiding).

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik nooit houtskool die van tevoren behandeld is met aanmaakvloeistof. Gebruik alleen pure houtskool van hoge kwaliteit of een mengsel van houtskool en hout.

Als u een houtskoolstarter gebruikt, volg dan alle waarschuwingen en instructies van de fabrikant op aangaande het gebruik van diens product. Leg voorzichtig 2 tot 3 kilo hete kolen op de linkerkant van het houtskoolrooster.

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik de barbecue NIET zonder de houtskoolaslade te hebben geplaatst. Probeer de houtskoolaslade NIET te verwijderen wanneer de kolen die erin zitten nog heet zijn.

OPMERKING: Om de levensduur van uw barbecue te verhogen, moet u ervoor zorgen dat de hete kolen en het hout de wanden van de barbecue niet raken of aan de binnenkant van de barbecuekamer onder het houtskoolplateau terechtkomen.

ALS U EEN HOUTSKOOLSTARTER GEBRUIKT, GA DAN NAAR STAP 5

Als u ervoor kiest om houtskoolaanmaakvloeistof te gebruiken, gebruik dan ALLEEN houtskoolaanmaakvloeistof die bedoeld is om houtskool aan te steken. Gebruik geen petroleum, alcohol of andere brandbare materialen om houtskool aan te steken. Volg alle waarschuwingen en instructies van de fabrikant op aangaande het gebruik van diens product. Leg 2 tot 3 kilo houtskool op de linkerkant van het houtskoolrooster.

Stap 2

Doordrenk de houtskool met de aanmaakvloeistof. Laat het deksel open en wacht 2 tot 3 minuten tot de aanmaakvloeistof de houtskool heeft doordrenkt. Bewaar de houtskoolaanmaakvloeistof veilig uit de buurt van de barbecue.

Stap 3

Laat het barbecuedeksel open, neem afstand en steek voorzichtig de houtskool aan en laat het branden tot er een dunne laag as overheen ligt (ongeveer 20 minuten). Laat de houtskoolaanmaakvloeistof volledig opbranden voordat u het barbecuedeksel sluit.

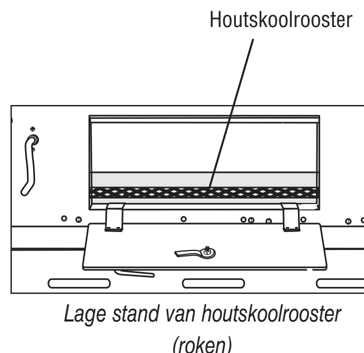
⚠ **WAARSCHUWING:** Als dit niet gebeurt, kunnen dampen van de houtskoolaanmaakvloeistof in de barbecue blijven zitten en dat kan resulteren in een vlam of explosie als het deksel wordt geopend.

Stap 4

Als de kolen goed branden, voeg dan voorzichtig stukken hout toe met behulp van lange tangen (zie de rubrieken “Aromahout” en “Houtskool/ Hout toevoegen tijdens het barbecueën” in deze handleiding.)

Stap 5

Plaats bakroosters op de barbecuesteunuiteinden. Gebruik de slinger aan het houtskoolrooster om het houtskoolrooster helemaal omlaag te zetten.



Lage stand van houtskoolrooster (roken)



WAARSCHUWING: Draag beschermende handschoenen of ovenhandschoenen bij het verstellen van de deurhendel, aslade of kookhoogte.

Stap 6

Leg voedsel op de rechterkant van het barbecuerooster en sluit het deksel.

Stap 7

De ideale rooktemperatuur ligt tussen de 79°C en de 121°C. Laat grote stukken vlees ongeveer één uur per 500 gram vlees braden. **Gebruik altijd een vleesthermometer om te bepalen of het vlees volledig gaar is voordat u het van de barbecue afhaalt.**

Stap 8

Laat de barbecue volledig afkoelen, volg dan de instructies in de rubrieken “Veiligheid na gebruik” en “Correcte zorg en onderhoud” in deze handleiding.

Rooktips

Weersta de verleiding om tijdens het barbecueën het deksel te openen om naar het vlees te kijken. Het openen van het deksel zorgt ervoor dat hitte en rook kunnen ontsnappen, zodat extra baktijd nodig is.

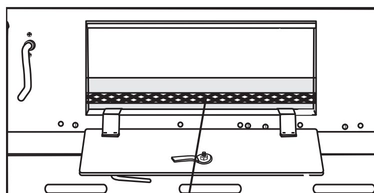
Het voedsel dat het dichtst bij de houtskool ligt, zal sneller gaar en bruin worden. Draai het voedsel halverwege het barbecueproces. Als het voedsel extreem bruin is of naar rook smaakt, wikkel het voedsel dan binnen een paar uur na het roken in aluminiumfolie. Daardoor kan het voedsel langer doorbakken zonder nog bruiner te worden of nog meer naar rook te gaan smaken.

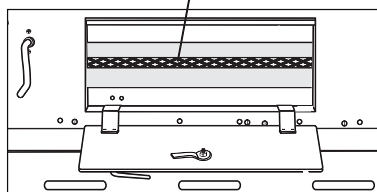
Als u vis of extra dunne stukjes vlees braadt, kunt u proberen met water te braden om het voedsel vochtig te houden. Plaats het houtskoolplateau op de laagste stand voordat u een vuur maakt. Gebruik de platte onderste metalen pan die diep genoeg is om tussen het houtskoolrooster en het barbecuerooster te passen als een waterpan. Zet de metalen pan op het houtskoolrooster onder het voedsel en het barbecuerooster. Vul hem helemaal met water of marinade. **Maak een vuur recht tegenover de waterpan.**



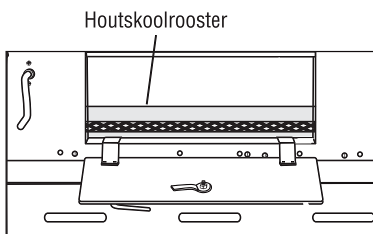
OPGELET: Gebruik altijd ovenwanten/handschoenen om uw handen te beschermen. De vloeistof in de waterpan is extreem heet en kan brandwonden veroorzaken. Laat vloeistof altijd volledig afkoelen voor u ermee werkt. Laat de vloeistof niet helemaal uit de waterpan verdampen.

Barbecueën/Braden





Middellage/Middelhoge stand van houtskoolplateau (barbecueën)



Hoge stand van houtskoolplateau (braden)

Stap 1

Breng over het gehele interne oppervlak van de Professionele barbecue, inclusief het barbecuerooster, een dun laagje plantaardige olie of plantaardige oliespray aan. Doe dit niet bij het houtskoolrooster of het houtskoolplateau.

Stap 2

Volg de instructies hieronder nauwkeurig op om een vuurtje te stoken. U kunt houtskool en/of hout gebruiken om aan te maken in de Professionele barbecue (zie de rubriek “Houtskool/Hout toevoegen tijdens het barbecueën” in deze handleiding).



WAARSCHUWING: Gebruik nooit houtskool die van tevoren behandeld is met aanmaakvloeistof. Gebruik alleen pure houtskool van hoge kwaliteit of een mengsel van houtskool en hout.

Als u een houtskoolstarter gebruikt, volg dan alle waarschuwingen en instructies van de fabrikant op aangaande het gebruik van diens product. Begin met 3 tot 5 kilo houtskool. Dit moet voldoende houtskool zijn om mee te barbecueën zodra het verduurzaamproces is voltooid. Als de houtskool goed brandt, plaats dan voorzichtig de warme kolen in het midden van het houtskoolrooster.



WAARSCHUWING: Gebruik de barbecue NIET zonder de houtskoolaslade te hebben geplaatst. Probeer de houtskoolaslade NIET te verwijderen wanneer de kolen die erin zitten nog heet zijn.

OPMERKING: Zorg dat warme kolen en hout de wanden van de barbecue niet raken, zodat de levensduur van uw barbecue verlengd wordt.

ALS U EEN HOUTSKOOLSTARTER GEBRUIKT, GA DAN NAAR STAP 5

Als u besluit houtskoolaanmaakvloeistof te gebruiken, gebruik dan ALLEEN houtskoolaanmaakvloeistof dat bedoeld is om houtskool mee aan te steken. Gebruik geen petroleum, alcohol of andere brandbare materialen om houtskool aan te steken. Volg alle waarschuwingen en instructies van de fabrikant op aangaande het gebruik van diens product. Begin met 3 tot 5 kilo houtskool. Dit moet voldoende houtskool zijn om mee te barbecueën zodra het verduurzaamproces is voltooid. Leg de houtskool in het midden van het houtskoolrooster.

Stap 3

Doordrenk de houtskool met de aanmaakvloeistof. Laat het deksel open en wacht 2 tot 3 minuten tot de aanmaakvloeistof de houtskool heeft doordrenkt. Bewaar de houtskoolaanmaakvloeistof veilig uit de buurt van de barbecue.

Stap 4

Laat het deksel open, neem afstand en steek voorzichtig de houtskool aan en laat het branden tot er een dun laagje as overheen ligt (ongeveer 20 minuten).



WAARSCHUWING: De houtskoolaanmaakvloeistof moet volledig opbranden voordat het barbecuedeksel gesloten wordt (ongeveer 20 minuten). Als dit niet gebeurt, kunnen dampen van de houtskoolaanmaakvloeistof in de barbecue blijven zitten en dat kan resulteren in een vlam of explosie als het deksel wordt geopend.

Stap 5

Plaats het barbecuerooster op de barbecuesteunuiteinden. Gebruik de slinger van het houtskoolrooster om het houtskoolrooster op de gewenste hoogte te krijgen.



WAARSCHUWING: Draag beschermende handschoenen of ovenhandschoenen bij het verstellen van de deurhendel, aslade of kookhoogte.

Stap 6

Leg het voedsel op het barbecuerooster en sluit het deksel. **Gebruik altijd een vleesthermometer om te bepalen of het vlees volledig gaar is voordat u het van de barbecue afhaalt.**

Stap 7

Laat de barbecue volledig afkoelen, volg dan de instructies in de rubrieken “Veiligheid na gebruik” en “Correcte zorg en onderhoud” in deze handleiding

Aromahout



Experimenteer met stukjes, stokjes of schilfers aromahout zoals bitternoot, pecannoot, appel, kers of mesquite om uw favoriete rooksmaak te bekomen. Het meeste fruit of notenhout kan gebruikt worden om een rooksmaak te krijgen. Gebruik geen harshoudend hout zoals pijnhout, omdat de smaak daarvan onprettig is.

Stukjes of stokjes hout van 8 tot 10 centimeter lang en 3 tot 5 centimeter dik werken het best. Behalve als het hout nog groen is, moet u het hout 30 minuten in water drenken of elk stuk apart in folie wikkelen en enkele gaten in de folie maken om meer rook te produceren en te voorkomen dat het hout te snel brandt. Veel hout is niet geschikt om een goede rooksmaak te bekomen. Aanbevolen wordt om voor de Professionele barbecue 5 tot 6 stukjes of stokjes hout te gebruiken. Experimenteer met meer stukjes hout om een sterkere rooksmaak te krijgen of met minder hout om een mildere rooksmaak te krijgen.

Er dient geen aromahout meer toegevoegd te worden tijdens het barbecueën. Het is desondanks misschien nodig als u grotere stukken voedsel bakt. Volg de instructies en waarschuwingen in de rubriek “Houtskool/Hout toevoegen tijdens het barbecueën” in deze handleiding om verwondingen tijdens het toevoegen van hout te voorkomen.

Hitteregeling

Om meer hitte te krijgen, is misschien meer hout en/of houtskool nodig. Volg de instructies in de rubriek “Houtskool/Hout toevoegen tijdens het barbecueën” in deze handleiding.

Om de temperatuur hetzelfde te houden, is het misschien nodig om meer hout en/of houtskool toe te voegen tijdens het barbecueën.

OPMERKING: Droog hout brandt sneller dan houtskool, dus is het misschien nodig om meer hout dan houtskool toe te voegen om de temperatuur te verhogen. Hardhout zoals eik, bitternoot, mesquite, fruit en notenhout zijn hele goede brandstoffen vanwege hun brandsnelheid. Als u hout als brandstof gebruikt, zorg dan dat het hout geacclimatiseerd en gedroogd is. Gebruik geen harshoudend hout zoals pijnhout, omdat de smaak daarvan onprettig is.

Houtskool/hout toevoegen tijdens het barbecueën

Het kan nodig zijn om meer houtskool en/of hout toe te voegen om de juiste temperatuur te behouden of te verhogen.

Stap 1

Neem afstand en open het deksel voorzichtig. Wees voorzichtig omdat de vlammen kunnen oplaaien als frisse lucht ineens in contact komt met het vuur.

WAARSCHUWING: Draag beschermende handschoenen of ovenhandschoenen bij het verstellen van de deurhendel, aslade of kookhoogte.

Stap 2

Gebruik de slinger aan het houtskoolrooster om het houtskoolrooster op de laagste stand van de kookkamer te zetten. Open de deur om toegang te krijgen tot het houtskoolrooster.

Stap 3

Neem een veilige afstand en gebruik lange tangen om de as op hete kolen voorzichtig weg te vegen. Gebruik tangen om houtskool en/of hout toe te voegen aan het houtskoolrooster en let op dat u daarbij de as en de vonken niet aanwakkert. Gebruik zo nodig uw houtskoolstarter om meer houtskool en/of hout aan te steken en toe te voegen aan het bestaande vuur.

WAARSCHUWING: Voeg nooit houtskoolaanmaakvloeistof toe aan hete of zelfs warme kolen, omdat er een terugslag kan plaatsvinden met ernstige brandwonden tot gevolg.

Stap 4

Wanneer de houtskool weer goed aan het branden is, draag dan ovenwanten/handschoenen en zet het houtskoolrooster voorzichtig weer op de juiste stand.

Stap 5

Sluit het barbecuedeksel en de deur. Laat het voedsel verder gaar worden.

VEILIGHEID NA GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING

- Laat de barbecue en alle toebehoren altijd volledig afkoelen voordat u ze aanraakt.
- Laat kolen en as in de barbecue nooit onbeheerd achter. Zorg dat de kolen en de as volledig uitgedoofd zijn voordat u ze verwijdert.
- Voordat de barbecue onbeheerd achtergelaten kan worden, moeten de resterende kolen en as uit de barbecue verwijderd worden. Wees voorzichtig en bescherm u tegen persoonlijk letsel en materiële schade. Leg de resterende kolen en as in een onbrandbare metalen bak en dompel ze volledig onder in water. Laat de kolen en het water 24 uur in de metalen bak zitten alvorens weg te gooien.
- Uitgedoofde kolen en as moeten op een veilige afstand van alle gebouwen en brandbare materialen bewaard worden.
- Gebruik een tuinslang om de grond onder en rond de barbecue compleet te doorweken met water, zodat alle as, kolen of sintels uitgedoofd worden die tijdens het barbecueën of schoonmaken op de grond gevallen zijn.
- Plaats de barbecue op een plaats waar kinderen en huisdieren niet met de barbecue in aanraking kunnen komen.

Correcte zorg en onderhoud

- Om uw barbecue te beschermen tegen overmatige roest, moet de barbecue grondig verduurzaamd worden en wanneer de barbecue niet gebruikt wordt, moet er een hoes overheen. Een roker kan rechtstreeks besteld worden bij Brinkmann door te bellen naar 800-468-5252.
- Was het barbecuerooster en het houtskoolrooster met warm water en een sopje, spoel ze goed na en droog ze af. Breng een dun laagje plantaardige olie of plantaardige oliespray aan op de barbecue.
- Reinig de binnen- en de buitenkant van de barbecue met een vochtige doek. Breng een dun laagje plantaardige olie of plantaardige oliespray aan op de binnenkant van de barbecue om roesten te voorkomen. Doe dit niet bij het houtskoolrooster of het houtskoolplateau.
- Als er roest op de buitenkant van uw barbecue voorkomt, reinig dan het aangetaste gebied en wrijf het glad met staalwol of een fijnkorrelige amarildoek. Lak de aangetaste plek bij met een verf van hoge kwaliteit die bestand is tegen hoge temperaturen.
- Breng nooit verf aan op de binnenkant. Roestplekken op de binnenkant kunnen worden gladgewreven, gereinigd en dan ingewreven worden met een dun laagje plantaardige olie of plantaardige oliespray om verder roesten te voorkomen.

BRINKMANN®

Barbecue professionnel au charbon de bois à une zone

MANUEL DE L'UTILISATEUR

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET MODE D'EMPLOI

CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

⚠ AVERTISSEMENT

IL EXISTE UN RISQUE D'EXPLOSION SI CES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS NE SONT PAS SUIVIS. LIRE ET SUIVRE LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS DE CE MANUEL POUR ÉVITER LES BLESSURES, INCLUANT LE DÉCÈS OU LES DOMMAGES MATÉRIELS



NOTE À L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR :

ASSUREZ-VOUS DE LAISSER CES INSTRUCTIONS AU PROPRIÉTAIRE DU BARBECUE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

NOUS SOUHAITONS QUE VOUS ASSEMBLIEZ ET UTILISIEZ VOTRE BARBECUE DE LA MANIÈRE LA PLUS SÛRE POSSIBLE. LE BUT DE CE SYMBOLE D'ALERTE DE SÉCURITÉ ⚠ EST D'ATTIRER VOTRE ATTENTION SUR LES RISQUES DE DANGER QUI EXISTENT LORS DE L'ASSEMBLAGE ET L'UTILISATION DE VOTRE BARBECUE. QUAND VOUS VOYEZ LE SYMBOLE D'ALERTE DE SÉCURITÉ, UNE ATTENTION PARTICULIÈRE DOIT ÊTRE PORTÉE À L'INFORMATION QUI SUIT!

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR GRILL.

⚠ AVERTISSEMENT

- ATTENTION ! Pour allumer ou rallumer ne pas utiliser d'alcool ou d'essence ! Utiliser uniquement des allumes feux en conformité avec la norme EN 1860-3 !
- Utiliser ce barbecue uniquement sur une surface dure, plane, en matériau non-combustible, stable (béton, terre, etc.) et capable de supporter le poids du barbecue. Ne jamais utiliser sur une surface en bois ou autres surfaces qui pourraient prendre feu.
- NE PAS utiliser le barbecue sans avoir un bac à cendres installé. NE PAS essayer de retirer le bac à cendres si le bac contient des charbons ardents.
- Un espace de dégagement approprié de 3 mètres entre le barbecue et des matériaux combustibles (buissons, arbres, terrasses en bois, clôtures, bâtiments, etc.) ou des constructions doit être maintenu à tout moment lorsque le barbecue est en cours d'utilisation. Ne pas placer le barbecue sous une avancée de toiture ou autre lieu fermé.
- Pour usage extérieur uniquement. Ne pas utiliser le barbecue à l'intérieur ou dans un lieu fermé.
- Pour usage domestique uniquement. Ne pas utiliser ce barbecue à d'autres fins que celle prévue.
- Nous recommandons l'utilisation d'un kit d'allumage pour cheminée pour éviter les dangers liés aux allume-feux liquides. Si vous choisissez d'utiliser un allume-feu liquide, choisir uniquement des allume-feux liquides approuvés pour utilisation avec du charbon de bois. Lire attentivement les avertissements et les instructions du fabricant de l'allume-feu liquide et du charbon de bois avant d'utiliser le produit. Stocker les allume-feux liquides en toute sécurité, à l'écart du barbecue.
- Lors de l'utilisation d'un allume-feu liquide, laisser le charbon de bois brûler avec le couvercle du barbecue ouvert jusqu'à qu'il soit recouvert d'une légère couche de cendres (environ 20 minutes). Cela permettra à l'allume-feu liquide de brûler complètement. Le non-respect de cette consigne risque d'enfermer les vapeurs de l'allume-feu liquide dans le barbecue et peut conduire à un feu instantané ou une explosion lorsque le couvercle sera ouvert.
- Ne jamais utiliser de charbon de bois ayant été prétraité avec de l'allume-feu liquide. Utiliser uniquement un charbon de bois brut de haute qualité ou un mélange de charbon de bois et de bois.
- Ne pas utiliser d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer le charbon de bois. L'utilisation de n'importe lequel de ces produits ou similaires pourrait causer une explosion pouvant conduire à des blessures corporelles graves.
- Ne jamais ajouter d'allume-feu liquide sur les braises chaudes ou tièdes car un retour de flamme peut se produire, causant de graves brûlures.
- Placer le barbecue dans un lieu où les enfants et les animaux ne peuvent pas être en contact avec l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque le barbecue est en cours d'utilisation.
- Ne pas laisser le barbecue sans surveillance pendant l'utilisation.
- Lors de l'ajout de charbon de bois et/ou de bois, être extrêmement prudent et suivre les instructions de la section « Ajouter du charbon de bois / bois pendant la cuisson » de ce manuel.
- Ne pas stocker ou utiliser le barbecue à proximité d'essence ou autres liquides inflammables, de gaz ou si des vapeurs inflammables peuvent être présentes.
- Être prudent lors du réglage de la hauteur de la grille. La poignée peut être brûlante pendant l'utilisation.

  Le barbecue est brûlant pendant l'utilisation. Pour éviter les brûlures :
  - NE PAS tenter de déplacer le barbecue
  - Bloquer les roulettes de sorte que l'appareil ne puisse pas être déplacé accidentellement.
  - Porter des gants de protection ou des maniques lors du réglage de la poignée de porte, du bac à cendres ou de la hauteur de cuisson.
  - NE PAS toucher les surfaces brûlantes du barbecue.
  - NE PAS porter de vêtements amples ou laisser ses cheveux entrer en contact avec le barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT

- Pendant la cuisson, de la graisse de viande peut couler sur le charbon de bois et causer un feu de graisse. Si cela devait se produire, fermer le couvercle pour étouffer la flamme. Ne pas utiliser d'eau pour éteindre les feux de graisse.
- Être prudent car les flammes peuvent se déclarer soudainement quand de l'air frais entre rapidement en contact avec le feu. Lors de l'ouverture du couvercle, garder les mains, le visage et le corps à distance de la vapeur brûlante et des poussées de flammes.
- Ne jamais placer plus de 7 kg sur les plateaux latéraux. Ne pas s'appuyer sur les plateaux latéraux. Ne pas soulever le barbecue à l'aide des plateaux latéraux.
- Ne pas dépasser une température de 204 °C. Ne pas laisser le charbon de bois et/ou le bois sur les parois du barbecue. Cela réduirait considérablement la durée de vie du métal et la finition de votre barbecue.
- Être prudent lors du montage et de l'utilisation de votre barbecue pour éviter les éraflures et les coupures causées par les arêtes vives des pièces métalliques. Être prudent lorsque vous intervenez dans ou sous le barbecue.
- Lors de l'ouverture du couvercle, s'assurer qu'il est bien complètement ouvert. Si le couvercle n'est pas complètement ouvert, il risque de se refermer et provoquer des blessures corporelles.
- Par grand vent, placer le barbecue dans une zone extérieure et à l'abri du vent.
- Fermer le couvercle pour étouffer les flammes.
- Ne jamais laisser de charbon et de cendres dans le barbecue sans surveillance. Avant de laisser le barbecue sans surveillance, le charbon et les cendres restants doivent être retirés du barbecue. Prendre toutes les précautions pour se protéger et protéger les biens personnels. Placer soigneusement le charbon et les cendres restants dans un bac métallique non combustible et les recouvrir complètement d'eau. Laisser le charbon et l'eau dans le bac métallique pendant 24 heures avant de le vider.
- Le charbon éteint et les cendres doivent être placés à une distance suffisante, éloignés de toute structure et de tout matériau combustibles.
- En utilisant un tuyau d'arrosage, asperger complètement les surfaces sous et autour du barbecue pour éteindre les cendres, le charbon ou les braises qui peuvent être tombés lors de la cuisson ou pendant le nettoyage.
- Après chaque utilisation, nettoyer soigneusement le barbecue et appliquer une légère couche d'huile à l'intérieur pour prévenir la rouille. Couvrir le barbecue pour le protéger contre la rouille.
- Être prudent lorsque vous soulevez ou déplacez le barbecue pour éviter les tensions et les blessures au niveau du dos.
- Nous vous conseillons d'avoir un extincteur à portée de main. Se référer à la réglementation ou aux autorités locales pour déterminer la taille et le type d'extincteur.
- Les accessoires non fabriqués par la société Brinkmann pour ce produit particulier ne sont pas recommandés et peuvent entraîner des blessures ou des dommages matériels.
- Garder le barbecue hors de portée des enfants et dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas essayer de réaliser des opérations d'entretien du barbecue autres que l'entretien normal comme expliqué dans les sections « Sécurité après utilisation » et « Entretien » contenus dans ce manuel. Les réparations doivent être effectuées uniquement par la société Brinkmann.
- Jeter de façon convenable tous les matériaux d'emballage.

FAIRE PREUVE DE PRUDENCE ET DE BON SENS DANS L'UTILISATION DU BARBECUE.

LE NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DIRECTIVES CONTENUES DANS CE MANUEL PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES CORPORELLES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

⚠ LIRE SOIGNEUSEMENT TOUS LES AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS AVANT LE MONTAGE ET L'UTILISATION DE VOTRE FUMOIR.

POUR LES BÂCHES DE PROTECTION, ACCESSOIRES ET AUTRES PRODUITS, MERCI DE CONSULTER :

WWW.BRINKMANN.NET

POUR LES PIÈCES MANQUANTES, MERCI D'APPELER LE SERVICE CLIENTÈLE AU +1-800-527-0717.

Inspecter le contenu du carton d'emballage pour s'assurer que toutes les pièces sont incluses et en bon état.

Nous recommandons la présence de deux personnes pour monter l'appareil.

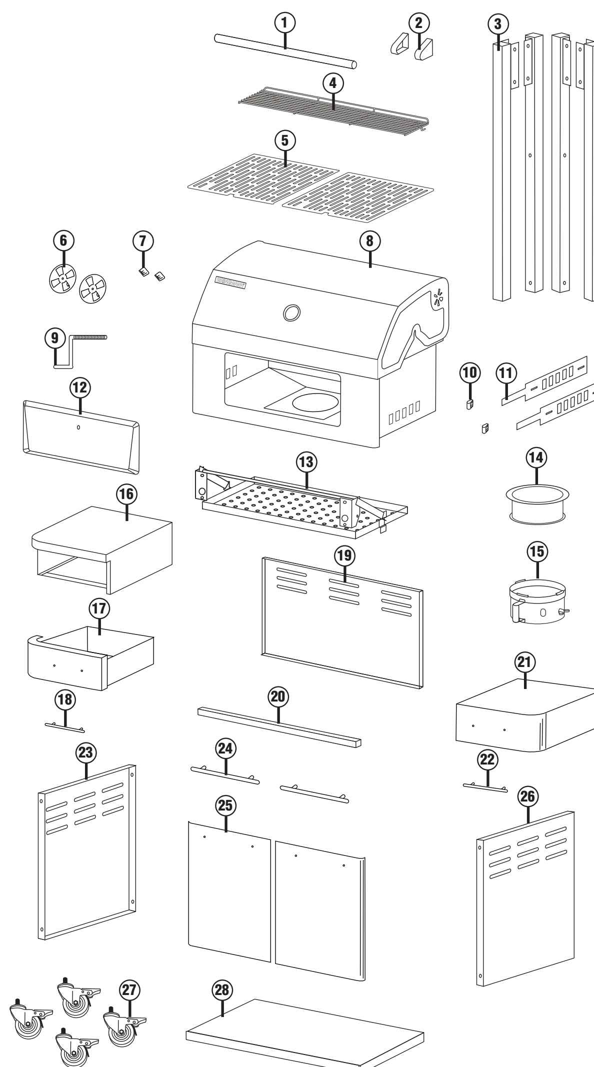
Le temps estimé pour monter ce barbecue est d'environ 30 minutes.

Les outils suivants sont nécessaires pour assembler ce barbecue professionnel :

- Pinces
- Tournevis cruciforme et à tête plate
- Clé réglable

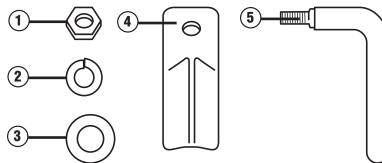
LISTE DES PIÈCES - BARBECUE PROFESSIONNEL :

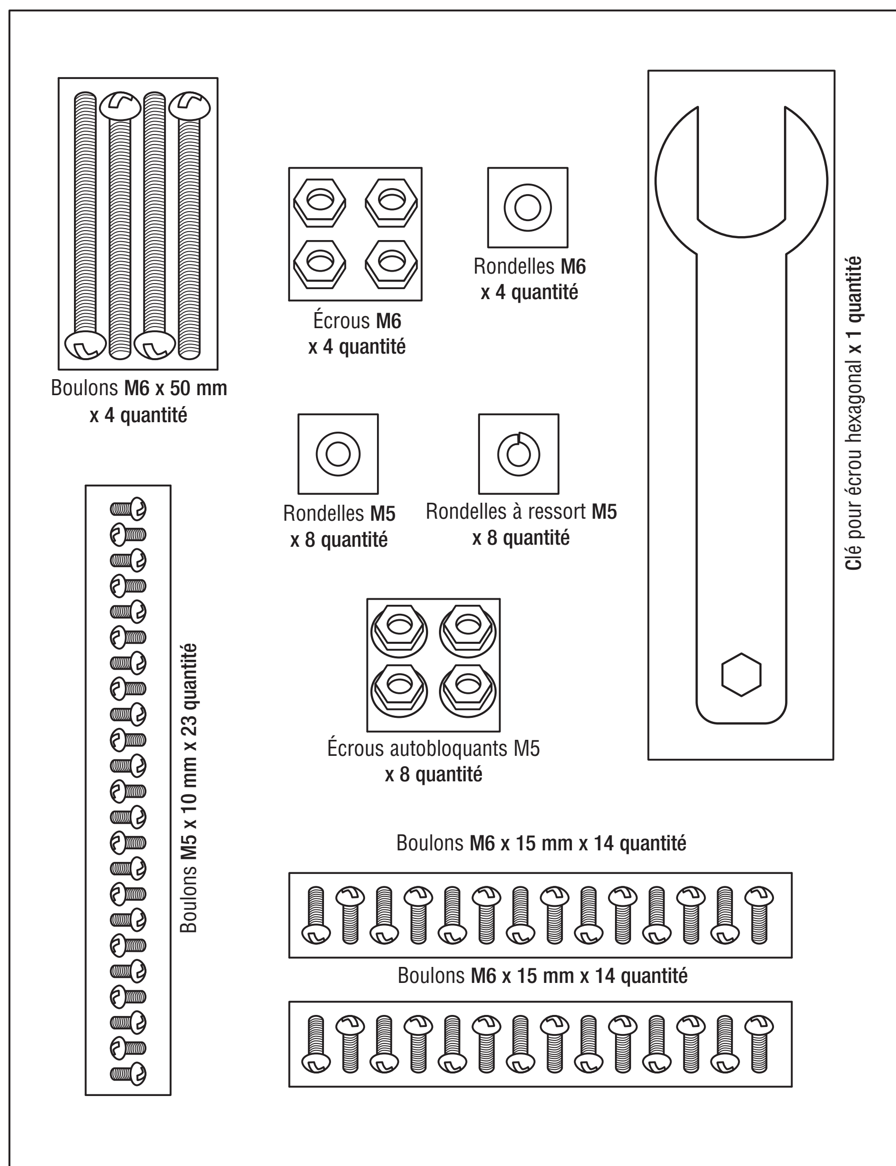
1. 1 poignée
2. 2 supports de poignée
3. 4 pieds
4. 1 grille pour réchauffer
5. 2 grilles de cuisson
6. 2 ouvertures d'aération
7. 2 poignées d'ouvertures d'aération
8. 1 corps de grille
9. 1 manivelle
10. 2 poignées de volets de fermeture d'aération
11. 2 volets de fermetures d'aération
12. 1 porte de barbecue
13. 1 ensemble de grille pour le charbon de bois
14. 1 collier de tiroir à cendres
15. 1 tiroir à cendres
16. 1 plateau latéral gauche
17. 1 tiroir latéral gauche
18. 1 poignée de tiroir latéral gauche
19. 1 panneau arrière
20. 1 support de cadre de porte
21. 1 plateau latéral droit
22. 1 porte torchon côté droit
23. 1 panneau latéral gauche
24. 2 poignées de porte
25. 2 portes
26. 1 panneau latéral droit
27. 4 roulettes verrouillables
28. 1 panneau inférieur



Contenu du sachet de pièces

1. **1** vis hexagonale 10 x 8 mm
2. **1** rondelle d'arrêt M10
3. **1** rondelle M10
4. **1** plaque de verrouillage de porte
5. **1** poignée de porte

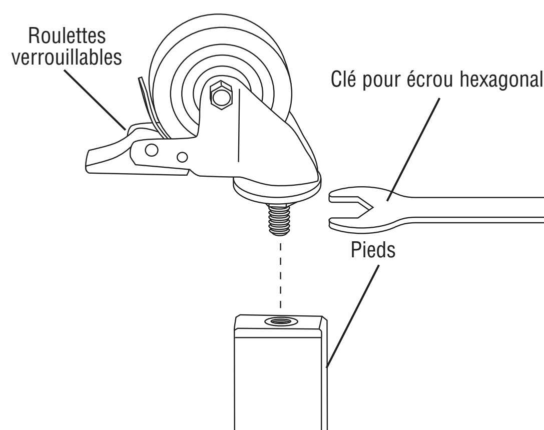




Choisir une zone bien dégagée pour le montage et demander à un ami de vous aider à assembler votre barbecue. Placer un carton au sol pour protéger la finition de la grille et la zone de montage. Placer le barbecue sur le côté pour commencer le montage.

Étape 1

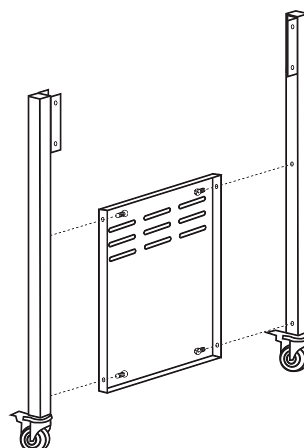
Attacher les roulettes verrouillables au bas de chaque pied. Serrer fermement les boulons des roulettes en utilisant la clé pour écrou hexagonal fournie dans le sachet de pièces.



Étape 2

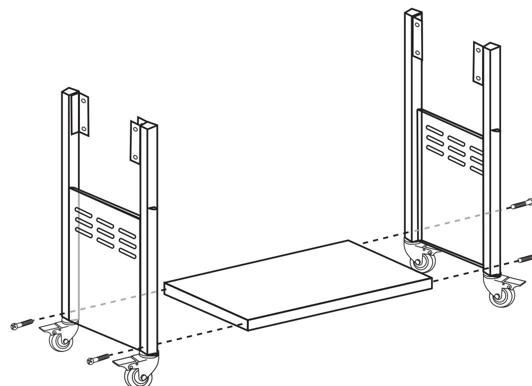
Fixer le panneau latéral gauche au pied avant gauche et au pied arrière gauche en utilisant quatre boulons M6 x 15 mm. Répéter l'opération pour le panneau latéral droit et les pieds droits.

Note: les supports de charnière de porte sont pré-fixés aux pieds avant.

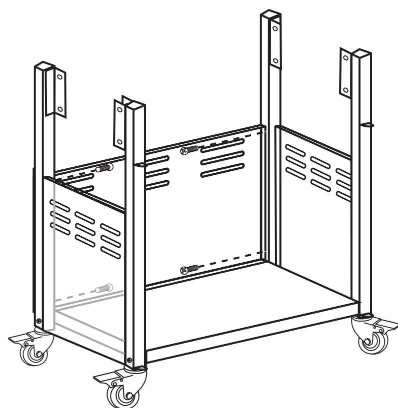


Étape 3

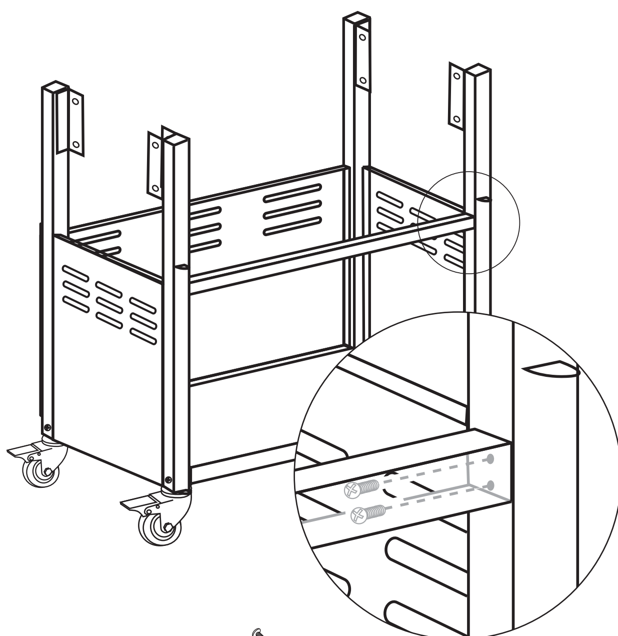
Fixer le panneau inférieur aux ensembles panneaux gauche et droit en utilisant quatre boulons M6 x 50 mm.



Étape 4

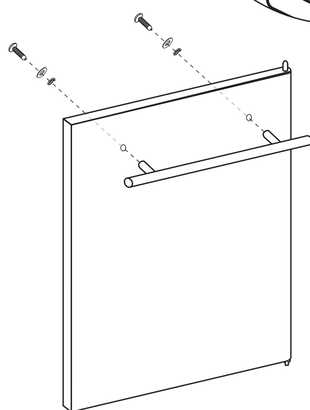


Attach rear panel to cart assembly by using four M6 x 15 mm bolts.



Étape 5

Fixer le support de cadre de porte à l'avant de l'ensemble chariot en utilisant quatre boulons M5 x 10 mm.

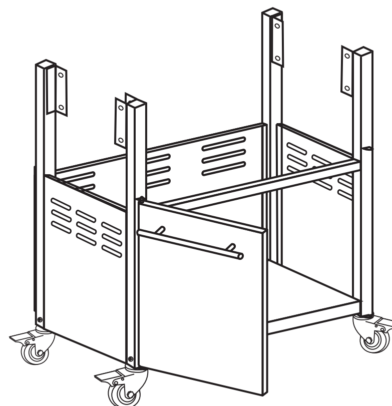


Étape 6

Installer la poignée de la porte sur les trous de la porte en utilisant deux boulons M5 x 10 mm, deux rondelles M5 et deux rondelles à ressort M5. Répéter l'opération pour l'autre porte.

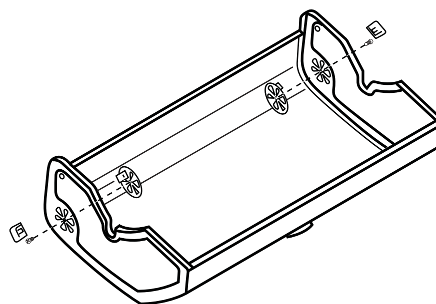
Étape 7

Installer la porte de gauche en insérant la tige de la charnière inférieure dans la charnière de la porte en bas à gauche. Appuyer sur la charnière de porte en haut à gauche, puis l'aligner avec le support de porte en haut à gauche jusqu'à ce que les axes de charnière soient verrouillés en position. Répéter l'opération pour la porte de droite.



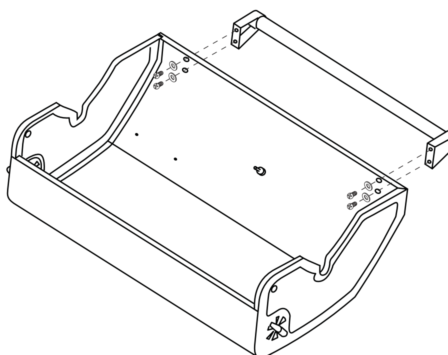
Étape 8

Attacher les bouches d'aération réglables des deux côtés du couvercle du barbecue en utilisant deux boulons M5 x 10 mm et deux écrous autobloquants M5. Fixer les poignées d'ouvertures d'aération en insérant la poignée sur le bras jusqu'à entendre un déclic. (Les écrous autobloquants M5 peuvent être serrés en utilisant la clé hexagonale fournie)



Étape 9

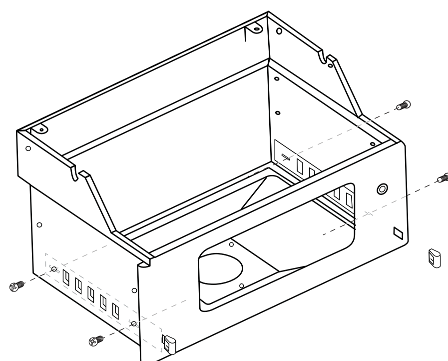
Fixer le support de la poignée droite du barbecue au couvercle du barbecue en utilisant deux boulons M6 x 15 mm, deux rondelles M6 et deux écrous M6. Insérer la poignée du barbecue dans le support de la poignée droite du barbecue. Attacher ensuite le support gauche du barbecue à la poignée du barbecue et le fixer au capot du barbecue en utilisant deux boulons M6 x 15 mm, deux rondelles M6 et deux écrous M6.



Étape 10

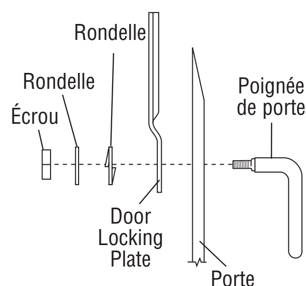
Fixer le volet d'air à l'intérieur du corps du barbecue en alignant le volet d'air et les trous du corps du barbecue. Le bloquer en utilisant deux boulons M5 x 10 mm et deux écrous autobloquants M5. Répéter pour le côté opposé du corps du barbecue. (Les écrous autobloquants M5 peuvent être serrés en utilisant la clé hexagonale fournie)

Fixer les poignées du volet d'air en insérant la poignée sur le bras jusqu'à entendre un déclic. Répéter pour le côté opposé du corps du barbecue.



Étape 11

Insérer la poignée de la porte par le trou dans la porte avec la poignée pointant vers le bas. Placer la plaque de verrouillage de porte sur la poignée de la porte pointant vers le haut et la bloquer avec un écrou M10, une rondelle M10 et une rondelle à ressort M10.

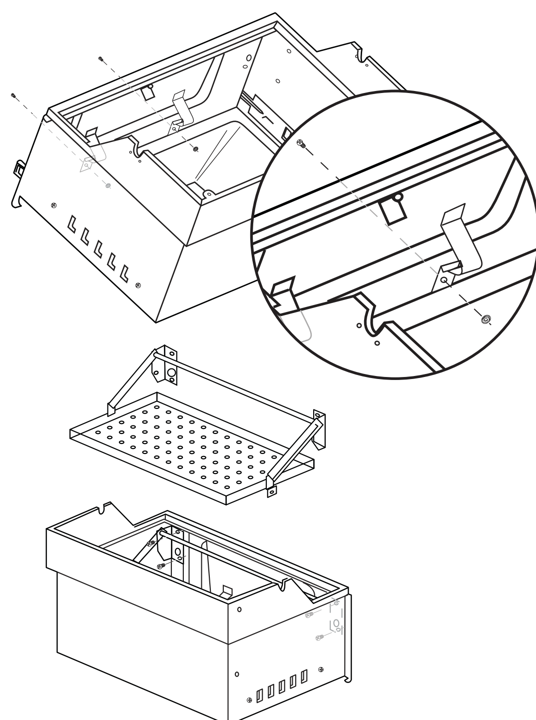


Étape 12

Attacher la porte du barbecue en utilisant deux boulons M5 x 10 mm et deux écrous autobloquants M5. (Les écrous autobloquants M5 peuvent être serrés en utilisant la clé hexagonale fournie)

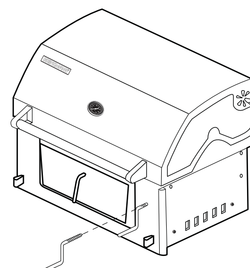
Étape 13

Fixer l'ensemble de grille en utilisant quatre boulons M6 x 15 mm à l'intérieur du panneau avant du corps du barbecue.



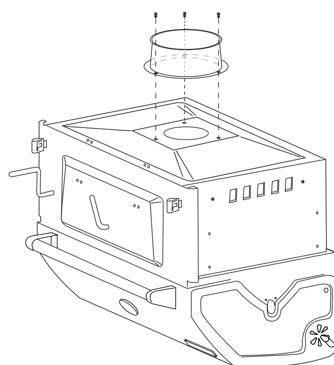
Étape 14

Fixer la manivelle de la grille en vissant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre dans le trou avant de la manivelle du barbecue.



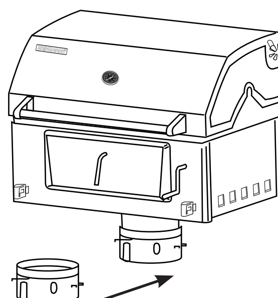
Étape 15

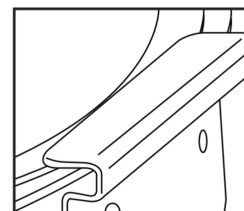
Fixer le collier du tiroir à cendres au bas du corps du barbecue en utilisant trois boulons M5 x 10 mm.



Étape 16

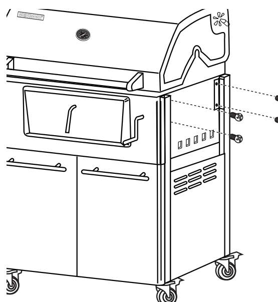
Insérer le tiroir à cendres dans la glissière du collier du tiroir à cendres comme illustré.

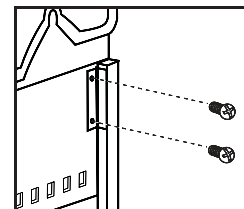


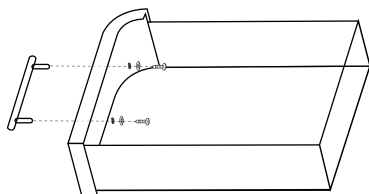


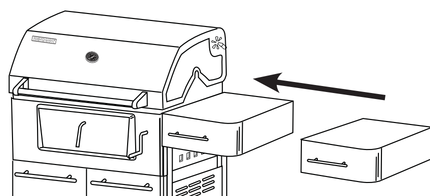
Étape 17

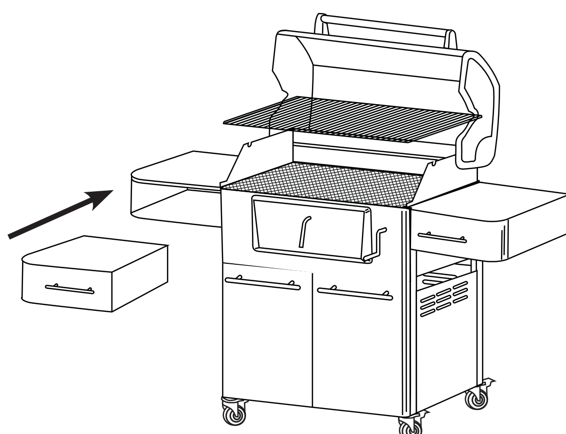
Avec l'aide d'un ami, placer l'ensemble du corps du barbecue sur le châssis du chariot assemblé. Le corps du barbecue reposera sur les supports verticaux inclinés. Aligner les trous des boulons situés à l'extérieur de l'ensemble du corps du barbecue. Le fixer en utilisant les huit boulons M6 x 15 mm.

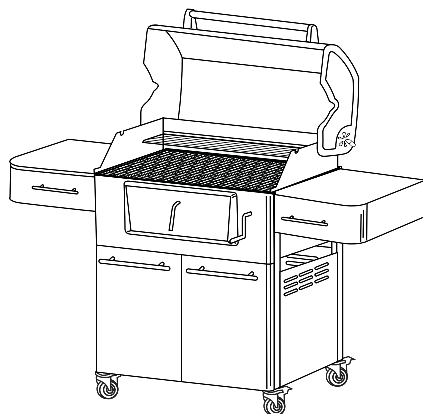










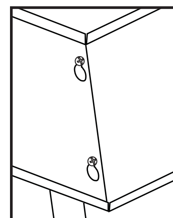


Étape 18

Fixer la poignée au tiroir de gauche en utilisant deux boulons M5 x 10 mm, deux rondelles à ressort M5 et deux rondelles M5. Répéter l'opération pour le porte-torchon du côté droit.

Étape 19

Fixer le plateau latéral au côté droit de l'ensemble du barbecue en utilisant quatre boulons M6 x 15 mm. Ne pas serrer complètement les boulons. Ensuite, placer le plateau latéral sur les boulons et le faire glisser vers le bas le long des boulons. Serrer les boulons fermement. Répéter l'opération pour le plateau latéral de gauche.

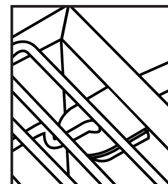


Étape 20

Insérer le tiroir sous le plateau latéral de gauche. Placer les grilles de cuisson sur les rainures de support dans le corps du barbecue.

Étape 21

Installer la grille de réchauffement en faisant glisser les deux bras dans les trous de la grille de réchauffement au dos du corps du barbecue.



PRÉPARATION POUR L'UTILISATION ET INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE

⚠ PLACER LE BARBECUE À L'EXTÉRIEUR, SUR UNE SURFACE DURE, PLANE ET NON-COMBUSTIBLE LOIN D'UNE AVANCÉE DE TOITURE OU DE TOUT MATÉRIEL INFLAMMABLE. NE JAMAIS L'UTILISER SUR DES SURFACES EN BOIS OU AUTRES SURFACES POUVANT PRENDRE FEU. PLACER LE BARBECUE LOIN DE FENÊTRES OU DE PORTES OUVERTES AFIN D'EMPÊCHER LA FUMÉE D'ENTRER DANS VOTRE MAISON. PAR GRAND VENT, PLACER LE BARBECUE À L'EXTÉRIEUR ET À L'ABRI DU VENT.

⚠ LIRE SOIGNEUSEMENT TOUTES LES CONSIGNES ET LES INSTRUCTIONS DE SECURITÉ AVANT D'UTILISER VOTRE BARBECUE

Dégazage du barbecue

Avant votre première utilisation du barbecue professionnel Brinkmann, suivre soigneusement les instructions ci-dessous pour faire dégazer votre barbecue. Le dégazage de votre barbecue permettra de minimiser les dommages à la finition extérieure ainsi que de supprimer l'odeur de peinture du barbecue, qui peut ajouter un goût artificiel lors du premier repas préparé sur votre barbecue professionnel Brinkmann.

IMPORTANT: afin de protéger votre barbecue de la rouille excessive, il doit être correctement séché et couvert à tout moment lorsqu'il n'est pas utilisé. Une bâche pour votre barbecue professionnel peut être commandée directement auprès de Brinkmann en appelant le +1-800-468-5252.

Étape 1

Enduire légèrement toutes les surfaces intérieures du barbecue professionnel, y compris la grille de cuisson avec de l'huile végétale ou de l'huile végétale vaporisée. Ne pas enduire la grille pour le charbon de bois ni le plateau à charbon de bois.

Étape 2

Suivre soigneusement les instructions ci-dessous pour lancer un feu de barbecue. Vous pouvez utiliser du charbon de bois et/ou du bois comme combustible dans le barbecue professionnel (voir « Ajout de charbon de bois / bois pendant la cuisson » de ce manuel).

⚠ AVERTISSEMENT : ne jamais utiliser de charbon de bois ayant été prétraité avec de l'allume-feu liquide. Utiliser uniquement un charbon de bois

brut de haute qualité ou un mélange de charbon de bois et de bois

Si vous utilisez un kit d'allumage pour cheminée, suivre tous les avertissements et les instructions des fabricants concernant l'utilisation de leur produit. Commencer avec 4 à 5 kg de charbon. Cela devrait suffire pour cuisiner une fois le processus de dégazage terminé. Lorsque le charbon de bois brûle bien, placer prudemment les braises au centre de la grille à charbon de bois.

⚠ AVERTISSEMENT : NE PAS utiliser le barbecue si le bac à cendres de charbon n'est pas en place. NE PAS essayer de retirer le bac à cendres si le bac contient des charbons ardents.

NOTE: pour prolonger la vie de votre barbecue, assurez-vous que les braises et le bois ne touchent pas les parois du barbecue.

SI VOUS UTILISEZ UN KIT D'ALLUMAGE POUR CHEMINÉE, PASSER À L'ÉTAPE 5

Si vous choisissez d'utiliser un allume-feu liquide, utiliser UNIQUEMENT un allume-feu liquide approuvé pour l'allumage du charbon de bois. Ne pas utiliser d'essence, de kérosène, d'alcool ou d'autre matériel inflammable pour allumer le charbon. Suivre tous les avertissements et les instructions des fabricants concernant l'utilisation de leur produit. Commencer avec 4 à 5 kg de charbon. Cela devrait suffire pour cuisiner une fois le processus de dégazage terminé. Placer le charbon au centre de la grille à charbon de bois.

Étape 3

Recouvrir le charbon de bois avec de l'allume-feu liquide. Avec le couvercle ouvert, attendre 2 à 3 minutes pour permettre à l'allume-feu liquide d'imprégner le charbon. Ranger l'allume-feu liquide éloigné du barbecue.

Étape 4

Avec le couvercle et la porte du barbecue ouverts, se reculer et allumer prudemment le charbon de bois à travers la porte. Laisser brûler jusqu'à qu'il soit recouvert d'une cendre légère (environ 20 minutes).



 **AVERTISSEMENT :** il faut laisser brûler complètement l'allume-feu liquide avant de fermer le couvercle du barbecue (environ 20 minutes). Le non-respect de cette consigne pourrait piéger les vapeurs d'allume-feu liquide du charbon de bois dans le barbecue et conduire à un feu instantané ou une explosion lorsque le couvercle sera ouvert.

 **AVERTISSEMENT :** porter des gants de protection ou des maniques lors du réglage de la poignée de la porte, du bac à cendres ou de la hauteur de cuisson.

Étape 5

Lorsque le charbon de bois brûle bien, fermer le couvercle et la porte. Laisser la température atteindre 107 °C (225 °F) sur l'indicateur de chaleur. Maintenir cette température pendant 2 heures.



Étape 6

Augmenter la température jusqu'à 204 °C (400 °F) sur l'indicateur de chaleur. Ceci peut être réalisé en ajoutant plus de charbon de bois et/ou de bois (voir « Ajout de charbon / bois pendant la cuisson » de ce manuel). Maintenir cette température pendant 1 heure puis laisser complètement refroidir l'appareil.

NOTE: il est important que l'extérieur du barbecue ne soit pas gratté ni frotté pendant le processus de dégazage.

IMPORTANT: afin de protéger votre fumoir de la rouille excessive, il doit être correctement dégazé et couvert à tout moment lorsqu'il n'est pas utilisé. Une bâche pour fumoir peut être commandée directement auprès de Brinkmann en appelant le +1-800-468-5252.

VOTRE BARBECUE PROFESSIONNEL BRINKMANN EST MAINTENANT DÉGAZÉ ET PRÊT À L'EMPLOI.

MODE D'EMPLOI

⚠ PLACER LE BARBECUE À L'EXTÉRIEUR, SUR UNE SURFACE DURE, PLANE ET NON-COMBUSTIBLE LOIN D'UNE AVANCÉE DE TOITURE OU DE TOUT MATÉRIEL INFLAMMABLE. NE JAMAIS L'UTILISER SUR DES SURFACES EN BOIS OU AUTRES SURFACES POUVANT PRENDRE FEU. PLACER LE BARBECUE LOIN DE FENÊTRES OU DE PORTES OUVERTES AFIN D'EMPÊCHER LA FUMÉE D'ENTRER DANS VOTRE MAISON. PAR GRAND VENT, PLACER LE BARBECUE À L'EXTÉRIEUR ET À L'ABRI DU VENT

⚠ LIRE SOIGNEUSEMENT TOUTES LES CONSIGNES ET LES INSTRUCTIONS DE SECURITÉ AVANT D'UTILISER VOTRE BARBECUE

Fumaison

Étape 1

Suivre soigneusement les instructions ci-dessous pour lancer un feu de barbecue. Vous pouvez utiliser du charbon de bois et/ou du bois comme combustible dans le barbecue professionnel (voir « Ajout de charbon de bois / bois pendant la cuisson » de ce manuel).

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne jamais utiliser de charbon de bois ayant été prétraité avec de l'allume-feu liquide. Utiliser seulement un charbon de bois ou un mélange charbon de bois / bois de haute qualité.

Si vous utilisez un kit d'allumage pour cheminée, suivre tous les avertissements et les instructions des fabricants concernant l'utilisation de leur produit. Déposer soigneusement 2 à 3 kg de braises sur le côté gauche de la grille à charbon de bois.

⚠ **AVERTISSEMENT :** NE PAS utiliser le barbecue sans avoir un bac à cendres installé. NE PAS essayer de retirer le bac à cendres si le bac contient des charbons ardents.

NOTE: pour prolonger la vie de votre barbecue, s'assurer que les braises et le bois ne touchent pas les parois du barbecue ni ne reposent dans le compartiment de cuisson sous le plateau à charbon de bois.

SI VOUS UTILISEZ UN KIT D'ALLUMAGE POUR CHEMINÉE, PASSER À L'ÉTAPE 5

Si vous choisissez d'utiliser un allume-feu liquide, utiliser UNIQUEMENT un allume-feu liquide approuvé pour l'allumage du charbon de bois. Ne pas utiliser d'essence, de kérosène, d'alcool ou d'autre matériel inflammable pour allumer le charbon. Suivre tous les avertissements et les instructions des fabricants concernant l'utilisation de leur produit. Déposer 2 à 3 kg de braises sur le côté gauche de la grille à charbon.

Étape 2

Recouvrir le charbon de bois avec de l'allume-feu liquide. Avec le couvercle ouvert, attendre 2 à 3 minutes pour permettre à l'allume-feu liquide d'imprégner le charbon. Ranger l'allume-feu liquide éloigné du barbecue.

Étape 3

Avec le couvercle et la porte du barbecue ouverts, se reculer et allumer prudemment le charbon de bois et le laisser brûler jusqu'à qu'il soit recouvert d'une cendre légère (environ 20 minutes). Il faut complètement laisser l'allume-feu liquide brûler avant de fermer le couvercle du barbecue.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Le non-respect de cette consigne pourrait piéger les vapeurs d'allume-feu liquide du charbon de bois dans le barbecue et conduire à un feu instantané ou une explosion lorsque le couvercle sera ouvert.

Étape 4

Lorsque le charbon brûle bien, ajouter prudemment des bûches de bois en utilisant de longues pinces de cuisine (voir les sections « Les bois aromatiques » et « Ajouter du charbon de bois / bois pendant la cuisson » de ce manuel).

Étape 5

Placer les grilles de cuisson sur les rebords de support du barbecue. Utiliser la manivelle de la grille à charbon afin de mettre la grille à charbon au niveau le plus bas.

 **AVERTISSEMENT :** Porter des gants de protection ou des maniques lors du réglage de la poignée de porte, du bac à cendres ou de la hauteur de cuisson.

Étape 6

Placer les aliments sur la partie droite de la grille de cuisson et fermer le couvercle.

Étape 7

La température idéale pour la fumaison se situe entre 80 °C et 120 °C (175 °F et 250 ° F). Pour les grosses pièces de viande, compter environ deux heures de cuisson par kilo de viande. **Toujours utiliser un thermomètre à viande afin de s'assurer que les aliments sont cuits à point avant de les retirer du barbecue.**

Étape 8

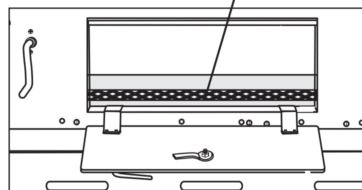
Laisser le barbecue refroidir complètement, et suivre ensuite les instructions des sections « Sécurité après utilisation » et « Entretien » de ce manuel.

Durant le processus de fumaison, éviter la tentation d'ouvrir le couvercle pour vérifier la cuisson des aliments. L'ouverture du couvercle laisse la chaleur et la fumée s'échapper, requérant un temps de cuisson supplémentaire.

Les aliments les plus proches du charbon cuiront et doreront plus vite. A la mi-cuisson, tourner les aliments. Si les aliments sont trop dorés ou trop fumés, les envelopper dans du papier aluminium après les premières heures de la fumaison. Cela permettra de continuer la cuisson des aliments sans plus de coloration ou de goût fumé.

Lors de la cuisson de poisson ou de pièces de viande maigres, vous pouvez essayer la fumaison en présence d'eau afin que les aliments ne se dessèchent pas. Avant de commencer un feu, placer le plateau à charbon de bois au plus bas niveau. Utiliser un plat métallique peu profond et à fond plat pouvant se loger entre la grille à charbon de bois et la grille de cuisson : il constituera votre plat à eau. Mettre le plat métallique sur la grille à charbon de bois, sous les aliments et la grille de cuisson. **Remplir avec de l'eau ou de la marinade jusqu'en haut. Faire votre feu de l'autre côté du plat à eau.**

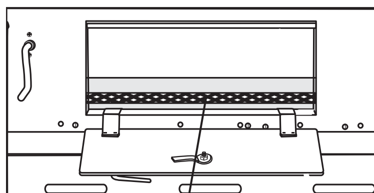
 **AVERTISSEMENT :** toujours utiliser des maniques / gants afin de protéger vos mains. Le liquide dans le plat à eau sera extrêmement chaud et peut ébouillanter ou brûler. Laisser toujours le liquide refroidir complètement avant de le manipuler. Ne pas laisser le liquide s'évaporer complètement du plat à eau.

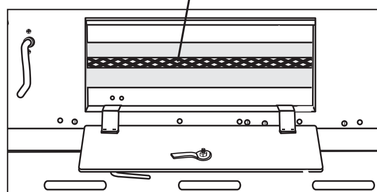


Niveau inférieur de la grille à charbon de bois (pour fumer)

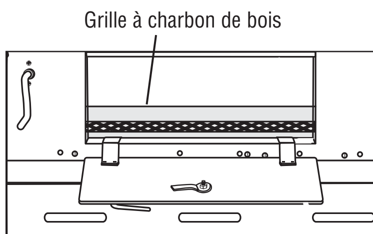
Conseils de cuisson par fumaison

Griller / saisir





Niveau du plateau à charbon de bois intermédiaire bas / intermédiaire haut (pour griller)



Niveau haut du plateau à charbon de bois (pour saisir)

Étape 1

Enduire légèrement toutes les surfaces intérieures du barbecue professionnel, y compris la grille de cuisson avec de l'huile végétale ou de l'huile végétale vaporisée. Ne pas enduire la grille à charbon de bois ni le bac à cendres de charbon.

Étape 2

Suivre soigneusement les instructions ci-dessous pour lancer un feu de barbecue. Vous pouvez utiliser du charbon de bois et/ou du bois comme combustible dans le barbecue professionnel (voir « Ajout de charbon de bois / bois pendant la cuisson » de ce manuel).



AVERTISSEMENT : Ne jamais utiliser de charbon de bois ayant été prétraité avec de l'allume-feu liquide. Utiliser uniquement un charbon de bois brut de haute qualité ou un mélange de charbon de bois et de bois.

Si vous utilisez un kit d'allumage pour cheminée, suivre tous les avertissements et les instructions des fabricants concernant l'utilisation de leur produit. Commencer avec 4 à 5 kg de charbon. Cela devrait suffire pour cuisiner une fois le processus de dégazage terminé. Lorsque le charbon de bois brûle bien, placer prudemment les braises au centre de la grille à charbon de bois.



AVERTISSEMENT : NE PAS utiliser le barbecue sans avoir un bac à cendres installé. NE PAS essayer de retirer le bac à cendres si le bac contient des charbons ardents.

NOTE: pour prolonger la vie de votre barbecue, assurez-vous que les braises et le bois ne touchent pas les parois du barbecue.

SI VOUS UTILISEZ UN KIT D'ALLUMAGE POUR CHEMINÉE, PASSER À L'ÉTAPE 5

Si vous choisissez d'utiliser un allume-feu liquide, utiliser UNIQUEMENT un allume-feu liquide approuvé pour l'allumage du charbon de bois. Ne pas utiliser d'essence, de kérosène, d'alcool ou d'autre matériel inflammable pour allumer le charbon. Suivre tous les avertissements et les instructions des fabricants concernant l'utilisation de leur produit. Commencer avec 4 à 5 kg de charbon. Cela devrait suffire pour cuisiner une fois le processus de dégazage terminé. Placer le charbon au centre de la grille à charbon de bois.

Étape 3

Recouvrir le charbon de bois avec de l'allume-feu liquide. Avec le couvercle ouvert, attendre 2 à 3 minutes pour permettre à l'allume-feu liquide d'imprégner le charbon. Ranger l'allume-feu liquide éloigné du barbecue.



Étape 4

Avec le couvercle du barbecue ouvert, se reculer et allumer prudemment le charbon de bois et le laisser brûler jusqu'à qu'il soit recouvert d'une cendre légère (environ 20 minutes) .

AVERTISSEMENT : il faut laisser brûler complètement l'allume-feu liquide avant de fermer le couvercle du barbecue (environ 20 minutes). Le non-respect de cette consigne pourrait piéger les vapeurs d'allume-feu liquide du charbon de bois dans le barbecue et conduire à un feu instantané ou une explosion lorsque le couvercle sera ouvert.

Étape 5

Placer la grille de cuisson sur les rebords de support du barbecue. Utiliser la manivelle de réglage de la grille à charbon de bois pour ajuster la position de la grille à charbon de bois au niveau de cuisson désiré.



AVERTISSEMENT : Porter des gants de protection ou des maniques lors du réglage de la poignée de porte, du bac à cendres ou de la hauteur de cuisson.

Étape 6

Placer les aliments sur la grille de cuisson et fermer le couvercle du barbecue. **Toujours utiliser un thermomètre à viande afin de s'assurer que les aliments sont cuits à point avant de les retirer du barbecue.**

Étape 7

Laisser le barbecue refroidir complètement, et suivre ensuite les instructions des sections « Sécurité après utilisation » et « Entretien » de ce manuel.

Les bois aromatiques

Pour obtenir votre goût fumé préféré, faites des essais en utilisant des morceaux, des bâtons ou des copeaux de bois producteurs d'arômes tels que le caryer, le pacanier, le pommier, le cerisier ou le prosopis. La plupart des bois d'arbres à fruits ou à noix peuvent être utilisés pour obtenir un goût fumé. Ne pas utiliser de bois résineux comme le pin car le goût est désagréable.



Des bûches ou des bâtons de 8 à 10 cm de long et de 3 à 5 cm d'épaisseur produisent les meilleurs résultats À moins que le bois ne soit encore vert, faire tremper le bois dans l'eau pendant 30 minutes ou envelopper chaque morceau dans une feuille d'aluminium et faire des ouvertures avec plusieurs petits trous dans le papier d'aluminium pour produire davantage de fumée et empêcher le bois de brûler trop rapidement. Il n'est pas nécessaire d'utiliser beaucoup de bois pour obtenir un agréable goût fumé. La quantité recommandée pour les barbecues professionnels est de 5 à 6 bûches ou bâtons. Faites des essais en utilisant davantage de bois pour obtenir un goût fumé plus prononcé ou moins de bois pour un goût plus léger.

Il n'est en général pas nécessaire d'ajouter du bois aromatique supplémentaire pendant la cuisson. Cependant, cela peut être nécessaire lors de la cuisson de grosses pièces. Suivre les instructions et les mises en garde dans la section « Ajouter du charbon de bois / bois pendant la cuisson » de ce manuel pour éviter les blessures lors de l'ajout de bois

Régulation de la chaleur

Pour augmenter la chaleur, il peut être nécessaire d'ajouter davantage de bois/de charbon. Suivre les instructions dans la section « Ajouter du charbon de bois / bois pendant la cuisson » de ce manuel.

Pour maintenir la température, il peut être nécessaire d'ajouter davantage de bois et/ou de charbon de bois au cours de la cuisson.

NOTE: le bois sec brûle davantage et produit plus de chaleur que le charbon de bois, de sorte que vous pouvez augmenter le rapport bois/charbon de bois pour augmenter la température de cuisson. Les bois durs comme le chêne, le caryer, le prosopis, les bois d'arbres à fruits et à noix sont un excellent carburant en raison de leur vitesse de combustion. Lors de l'utilisation de bois comme combustible, assurez-vous que le bois est sec et vieilli. Ne pas utiliser de bois résineux comme le pin : il produira un goût désagréable.

Ajouter du charbon de bois / bois pendant la cuisson

Il peut être nécessaire d'ajouter du bois / du charbon de bois pour maintenir ou augmenter la température de cuisson.

Étape 1

Se reculer et ouvrir soigneusement le couvercle du barbecue. Faire preuve de prudence car les flammes peuvent se déclarer quand de l'air frais vient soudainement en contact avec le feu.



AVERTISSEMENT : Porter des gants de protection ou des maniques lors du réglage de la poignée de porte, du bac à cendres ou de la hauteur de cuisson.

Étape 2

Utiliser la manivelle de réglage de la grille à charbon de bois pour ajuster la position de la grille à charbon de bois au plus bas niveau de la chambre de cuisson. Ouvrir la porte pour donner accès à la grille à charbon de bois.

Étape 3

Se tenir éloigné et utiliser de longues pinces de cuisine pour ôter doucement la cendre présente sur les charbons ardents. Utiliser des pinces de cuisine pour ajouter du charbon de bois et / ou du bois à la grille à charbon de bois en faisant attention de ne pas agiter les cendres et les étincelles. Si nécessaire, utiliser votre kit d'allumage pour cheminée pour enflammer davantage de charbon de bois et/ou bois et augmenter le feu existant.



AVERTISSEMENT : ne jamais ajouter d'allume-feu liquide sur les charbons ardents ou même chauds car un retour de flamme peut se produire, causant de graves brûlures.

Étape 4

Lorsque le charbon brûle de nouveau, mettre des maniques/gants et replacer prudemment la grille à charbon de bois au niveau de cuisson désiré.

Étape 5

Fermer le couvercle et la porte du barbecue. Laisser les aliments continuer leur cuisson.

SÉCURITÉ APRÈS UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT

- Toujours laisser le barbecue et tous ses composants refroidir complètement avant de les manipuler.
- Ne jamais laisser de charbon et de cendres dans le barbecue sans surveillance. Assurez-vous que le charbon et les cendres sont complètement éteints avant de les retirer.
- Avant de laisser le barbecue sans surveillance, le charbon et les cendres restants doivent être retirés du barbecue. Prendre toutes les précautions pour se protéger et protéger les biens personnels. Placer le charbon et les cendres restants dans un bac métallique non combustible et les recouvrir complètement d'eau. Laisser le charbon et l'eau dans le bac métallique pendant 24 heures avant de le vider.
- Le charbon éteint et les cendres doivent être placés à une distance suffisante, loin de toute structure et de tout matériau combustibles.
- En utilisant un tuyau d'arrosage, asperger complètement les surfaces sous et autour du barbecue pour éteindre les cendres, le charbon ou les braises qui peuvent être tombés lors de la cuisson ou pendant le nettoyage.
- Couvrir et conserver le barbecue dans une zone protégée hors de portée des enfants et des animaux.

Entretien

- Faire dégazer votre barbecue périodiquement tout au long de l'année pour le protéger contre la rouille excessive.
- Afin de protéger votre barbecue de la rouille excessive, il doit être correctement dégazé et couvert à tout moment lorsqu'il n'est pas utilisé. Une bâche pour fumoir peut être commandée directement auprès de Brinkmann en appelant le +1-800-468-5252.
- Laver la grille de cuisson et la grille à charbon de bois avec de l'eau chaude savonneuse, bien rincer et sécher. Enduire légèrement le barbecue d'huile végétale ou pulvériser de l'huile végétale.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du barbecue en essuyant avec un chiffon humide. Appliquer une légère couche d'huile végétale ou pulvériser de l'huile végétale sur les surfaces intérieures pour prévenir la rouille. Ne pas enduire la grille à charbon de bois ni le bac à cendres de charbon.
- Si de la rouille apparaît sur la surface extérieure de votre barbecue, nettoyer et polir la zone touchée avec de la laine d'acier ou une toile émeri au grain fin. Faire des retouches avec une peinture de qualité et ayant une bonne résistance aux températures élevées.
- Ne jamais appliquer de peinture sur la surface intérieure. Les points de rouille sur la surface intérieure peuvent être poncés, nettoyés, puis légèrement enduits d'huile végétale ou pulvérisés avec de d'huile végétale pour minimiser la rouille.

BRINKMANN®

Barbecue professionale vano singolo

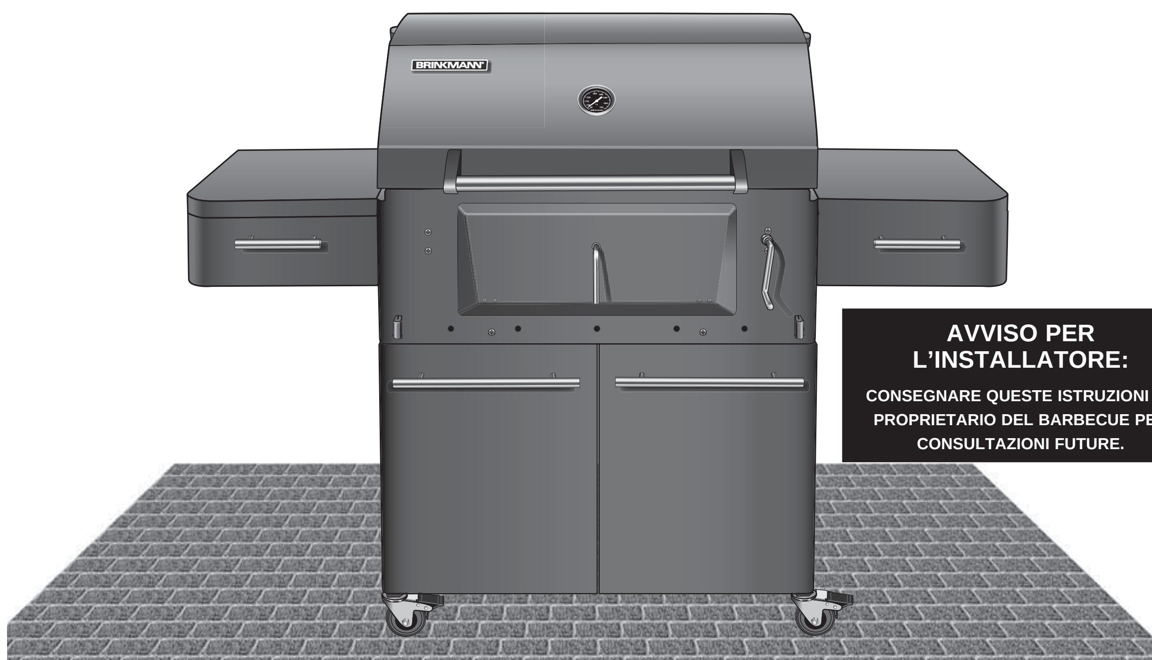
MANUALE D'USO

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO E FUNZIONAMENTO

CONSERVARE QUESTO MANUALE PER CONSULTAZIONI FUTURE

⚠ AVVERTENZA

IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE AVVERTENZE E ISTRUZIONI PUÒ CAUSARE ESPLOSIONI PERICOLOSE. LEGGERE E SEGUIRE TUTTE LE AVVERTENZE E LE ISTRUZIONI CONTENUTE IN QUESTO MANUALE PER EVITARE LESIONI PERSONALI, INCLUSO IL DECESSO, O DANNI PATRIMONIALI.



AVVISO PER L'INSTALLATORE:

CONSEGNARE QUESTE ISTRUZIONI AL PROPRIETARIO DEL BARBECUE PER CONSULTAZIONI FUTURE.

IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA

IL MONTAGGIO E L'USO DEL BARBECUE DEVONO AVVENIRE NEL MODO PIÙ SICURO POSSIBILE.
QUESTO SIMBOLO DI PERICOLO SERVE AD  **AVVERTIRE L'UTENTE FINALE DEI POSSIBILI RISCHI CHE SI POSSONO PRESENTARE DURANTE IL MONTAGGIO E L'USO DEL BARBECUE. IN PRESENZA DEL SIMBOLO DI PERICOLO, SI PREGA DI FARE ATTENZIONE ALLE SEGUENTI INFORMAZIONI.**

LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE PRECAUZIONI DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONIPRIMA DI USARE IL BARBECUE.

AVVERTENZA

- *** Per Accenere o riaccendere non usare alocol o gasolio ***Usare solamente il fuoco di accensione come da norme en 1860-3!
- Usare questo barbecue esclusivamente su superfici dure, orizzontali, non infiammabili e stabili (cemento, terreno, ecc.) in grado di reggere il peso del barbecue. Non usare mai su legno o altre superfici infiammabili.
- NON usare il barbecue senza il vassoio di raccolta cenere. NON cercare di rimuovere il vassoio di raccolta cenere se contiene carboni ardenti.
- Durante l'uso del barbecue, mantenere sempre una distanza di 3 metri tra il barbecue e materiali combustibili (cespugli, alberi, piani in legno, recinzioni, fabbricati, ecc.) o edifici. Non collocare il barbecue sotto la sporgenza del tetto o altri spazi chiusi.
- Solo per uso esterno. Non usare il barbecue al coperto o in spazi chiusi.
- Solo per uso domestico. Non usare questo barbecue per usi diversi da quello previsto.
- Consigliamo l'uso di carbonella per evitare i pericoli associati ai liquidi per accensione. Se si sceglie di usare un liquido per accensione, usare esclusivamente liquidi approvati per l'accensione del carbone. Prima dell'uso, leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni del produttore riportate sul liquido per accensione e sulla carbonella. Conservare il liquido per accensione lontano dal barbecue.
- Durante l'uso del liquido per accensione, accendere il carbone tenendo il coperchio del barbecue aperto finché non si ricopre di una leggera cenere (circa 20 minuti). In tal modo il liquido per accensione evapora. Se non si procede in tal modo, i fumi del liquido vengono trattenuti nel barbecue e, quando il coperchio è sollevato, potrebbe verificarsi l'improvvisa fuoriuscita di lingue di fuoco o esplosioni.
- Non usare mai carbone pretrattato con liquido per accensione. Usare esclusivamente carbone semplice di alta qualità o carbone misto a legna.
- Non usare benzina, cherosene o alcol per accendere il carbone. L'uso di questi prodotti o di prodotti simili potrebbe causare esplosioni con rischio di gravi danni alle persone.
- Non aggiungere mai liquido per accensione a carboni ardenti o caldi in quanto potrebbero verificarsi ritorni di fiamma con conseguente rischio di ustioni gravi.
- Posizionare il barbecue in un luogo sicuro lontano dalla portata di bambini e animali domestici. Durante l'uso del barbecue è necessaria un'attenta supervisione.
- Non lasciare il barbecue incustodito durante l'uso.
- Quando si aggiunge il carbone e/o la legna, prestare la massima attenzione e seguire le istruzioni contenute nella sezione di questo manuale "Aggiunta di carbone/legna durante l'uso".
- Non conservare o usare il barbecue vicino alla benzina o altri liquidi infiammabili, vicino a gas o in luoghi in cui potrebbero essere presenti vapori infiammabili.
- Regolare l'altezza della griglia con cautela. Durante l'uso, le impugnature potrebbero essere calde.

  Durante l'uso, il barbecue è caldo. Per evitare ustioni:
  - NON cercare di spostare il barbecue.
  - Bloccare le rotelle in modo che l'unità non si muova accidentalmente.
  - Indossare guanti protettivi o guanti da forno per regolare l'altezza di cottura, il vassoio di raccolta cenere o l'impugnatura dello sportello.
  - NON toccare le superfici calde del barbecue.
  - NON indossare abiti svolazzanti o ampi e legare all'indietro i capelli lunghi.

⚠ AVVERTENZA

- Durante l’uso del barbecue, il grasso della carne può gocciolare sul carbone e causare delle fiammate. Chiudere il coperchio per soffocare le fiamme. Non usare acqua per estinguere le fiamme causate dal grasso.
- Fare attenzione poiché quando l’aria entra di nuovo in contatto con il fuoco le fiamme possono divampare. Quando si solleva il coperchio, tenersi a distanza di sicurezza da vapori e fiamme.
- Non caricare mai i piani d’appoggio laterali di un peso superiore a 7 kg. Non appoggiarsi ai piani d’appoggio laterali. Non sollevare il barbecue usando i piani d’appoggio laterali.
- Non superare una temperatura di 205 °C. Togliere il carbone e/o la legna residui dalle pareti del barbecue. altrimenti il metallo e la vernice del barbecue avranno una durata più breve.
- Assemblare e utilizzare il barbecue con cautela per evitare che i bordi taglienti di parti in metallo causino graffi o tagli. Fare attenzione quando si portano le mani all’interno del barbecue o sotto di esso.
- Quando si solleva il coperchio, accertarsi di averlo aperto completamente. Se il coperchio non è completamente sollevato, potrebbe richiudersi e causare lesioni.
- In caso di vento, collocare il barbecue in un’area all’aperto protetta.
- Chiudere il coperchio per soffocare le fiamme.
- Non lasciare mai carboni e cenere incustoditi all’interno del barbecue. Prima di lasciare il barbecue incustodito, rimuovere il carbone e la cenere residui. Proteggere se stessi e le cose. Mettere con cura i carboni e la cenere residui in un contenitore di metallo non infiammabile e bagnare completamente con acqua. Prima di gettare i carboni, lasciarli nel contenitore di metallo con acqua per 24 ore.
- I carboni e la cenere spenti devono essere portati a distanza di sicurezza da edifici e materiali infiammabili.
- Bagnare la superficie sotto e intorno al barbecue per spegnere cenere, carbone o tizzoni eventualmente caduti durante l’uso o la pulizia del barbecue, utilizzando un idrante da giardino.
- Dopo ogni uso, pulire accuratamente il barbecue e applicare un leggero strato di olio all’interno per evitare la formazione di ruggine. Coprire il barbecue per proteggerlo dalla formazione di ruggine.
- Sollevare e spostare il barbecue con cautela per evitare strappi e infortuni alla schiena.
- Consigliamo di tenere un estintore a portata di mano. Fare riferimento all’autorità locale per conoscere dimensioni e tipo di estintore da usare.
- Si sconsiglia di usare accessori non prodotti da The Brinkmann Corporation per questo prodotto specifico in quanto potrebbero causare lesioni personali o danni patrimoniali.
- Conservare il barbecue lontano dalla portata dei bambini e in un luogo asciutto.
- Non effettuare manutenzione diversa da quella ordinaria indicata nelle sezioni “Sicurezza dopo l’utilizzo” e “Trattamento e manutenzione” contenute in questo manuale. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da The Brinkmann Corporation.
- Smaltire adeguatamente l’imballaggio.

USARE IL BARBECUE CON PRUDENZA E BUON SENSO.

LA MANCATA OSSERVANZA DELLE PRECAUZIONI DI SICUREZZA E DELLE LINEE GUIDA CONTENUTE IN QUESTO MANUALE PUÒ CAUSARE LESIONI PERSONALI E DANNI PATRIMONIALI.

CONSERVARE QUESTO MANUALE PER CONSULTAZIONI FUTURE.

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

LEGGI ⚠ ATTENTAMENTE TUTTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PRIMA DI ASSEMBLARE E UTILIZZARE LA CAMERA DI AFFUMICATURA.

PER RIVESTIMENTI, ACCESSORI E ALTRI PRODOTTI, VI INVITIAMO A VISITARCI ALL'INDIRIZZO:

www.BRINKMANN.net

IN CASO DI PARTI MANCANTI, CONTATTARE L'ASSISTENZA CLIENTI AL NUMERO 800-527-0717.

Controllare il contenuto della scatola per verificare che tutti i componenti siano presenti e che non siano danneggiati.

Vi consigliamo di assemblare questa unità in due.

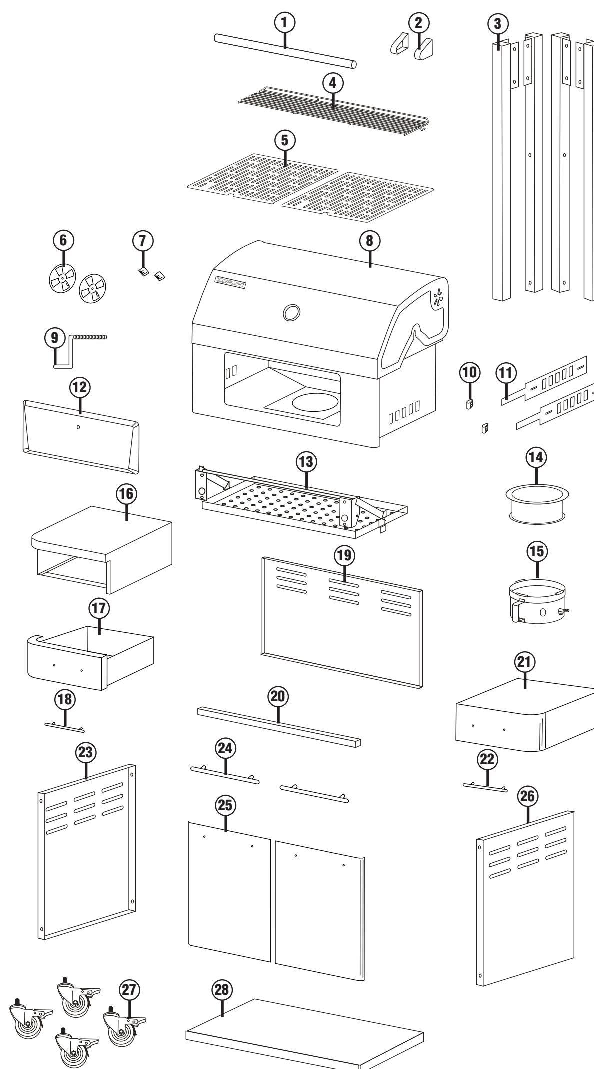
Il tempo stimato per il montaggio di questo barbecue è di circa 30 minuti.

Per il montaggio di questo barbecue professionale sono necessari i seguenti strumenti:

- Pinze
- Cacciaviti a croce e a testa piatta
- Chiave inglese

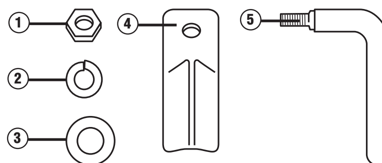
ELENCO DEI COMPONENTI – BARBECUE PROFESSIONALE:

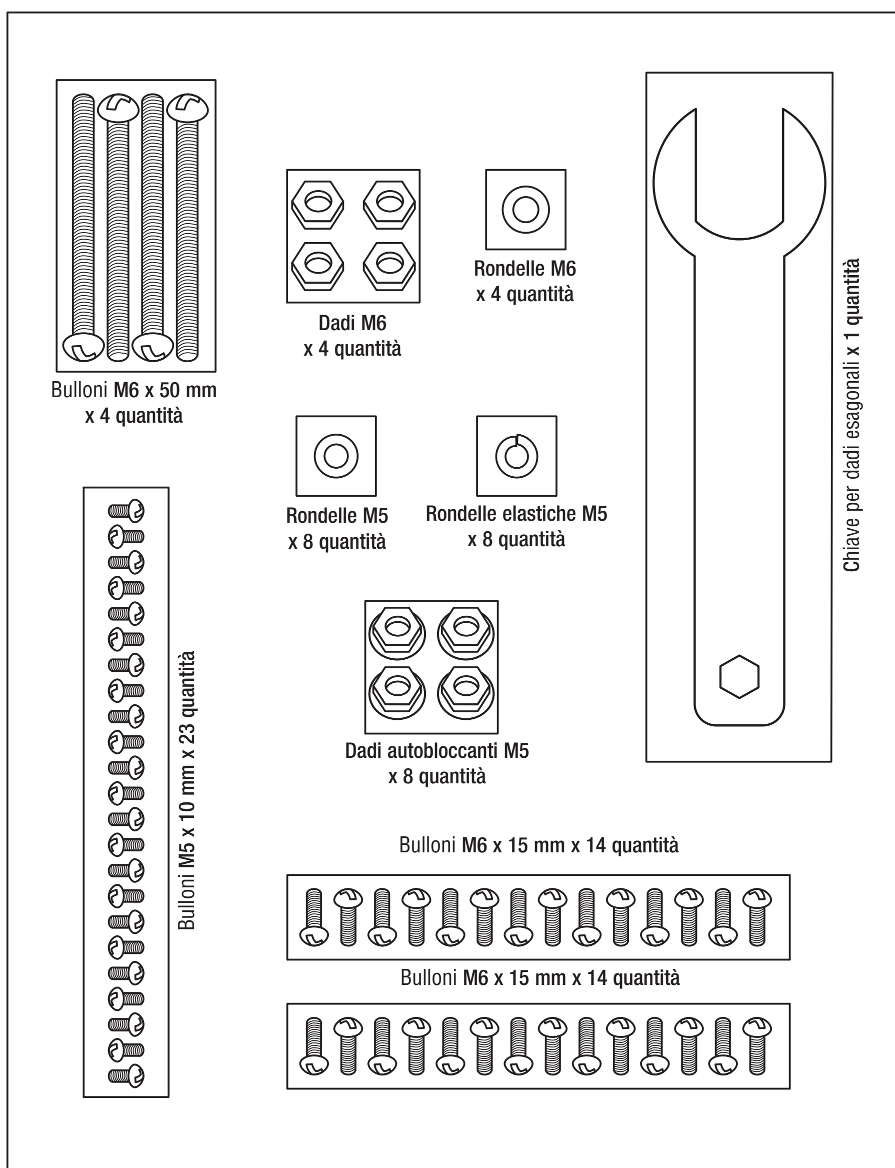
1. 1 impugnatura
2. 2 supporti impugnatura
3. 4 gambe
4. 1 grata scaldapietanze
5. 2 griglie di cottura
6. 2 ventole d'aria
7. 2 impugnature per ventola aria
8. 1 corpo barbecue
9. 1 manovella
10. 2 impugnature per otturatore aria
11. 2 otturatori aria
12. 1 sportello barbecue
13. 1 griglia carbone
14. 1 anello contenitore cenere
15. 1 contenitore cenere
16. 1 piano d'appoggio laterale sinistro
17. 1 cassetto laterale sinistro
18. 1 impugnatura per cassetto laterale sinistro
19. 1 pannello posteriore
20. 1 staffa per telaio sportello
21. 1 tavolino laterale destro
22. 1 porta asciugamani laterale destro
23. 1 pannello laterale sinistro
24. 2 impugnature sportello
25. 2 sportelli
26. 1 pannello laterale destro
27. 4 ruote orientabili bloccabili
28. 1 pannello inferiore



Pezzi all'interno della busta

① **1** dado esagonale 10 x 8 mm
② **1** rondella di bloccaggio M10
③ **1** rondella M10
④ **1** piastra chiusura sportello
⑤ **1** impugnatura sportello

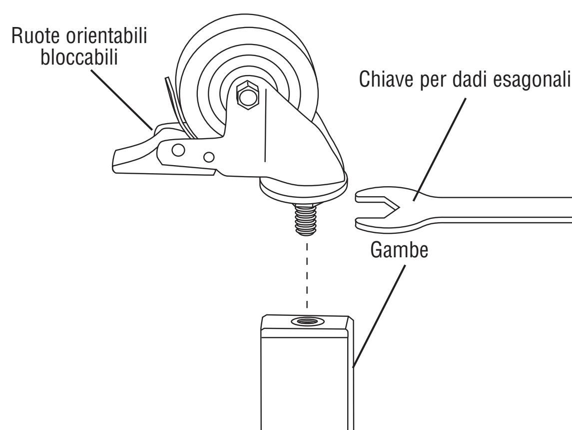




Scegliere un luogo sgombro e farsi aiutare da un'altra persona per il montaggio del barbecue; posizionare un cartone sul pavimento per proteggere la vernice del barbecue e l'area di montaggio. Posizionare il barbecue su un lato per iniziare il montaggio.

Fase 1

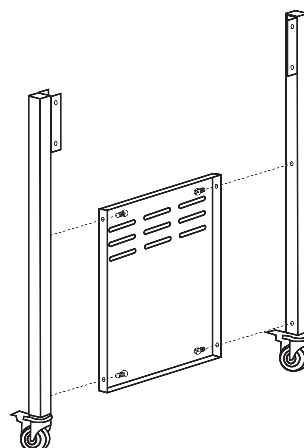
Fissare le ruote orientabili bloccabili alla base di ogni gamba. Stringere saldamente i bulloni delle ruote usando la chiave per dadi esagonali fornita.



Fase 2

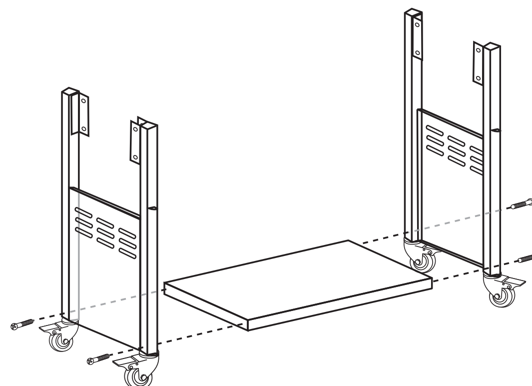
Fissare il pannello laterale sinistro alla gamba frontale sinistra e alla gamba posteriore sinistra usando quattro bulloni M6 x 15 mm. Ripetere per il pannello laterale destro e le gambe destre.

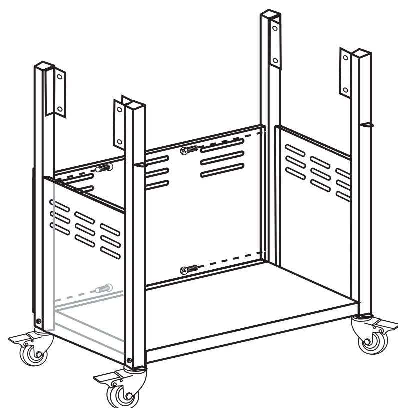
Nota: Le gambe frontali sono già munite di staffe per le cerniere dello sportello.



Fase 3

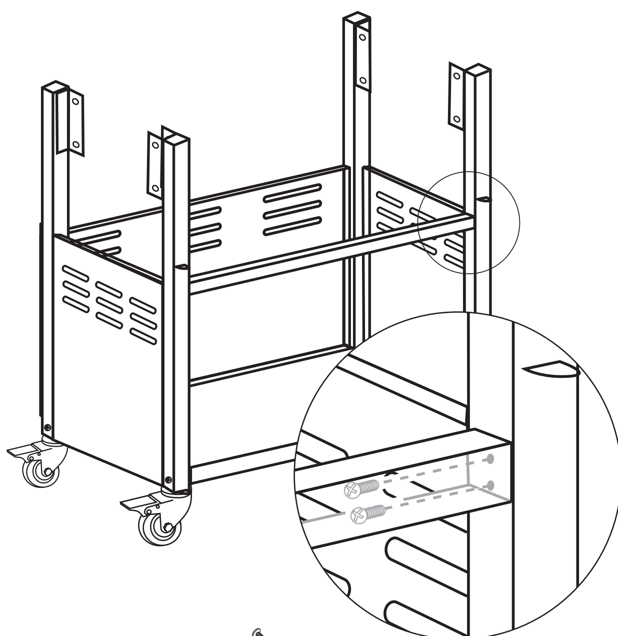
Fissare il pannello inferiore ai pannelli sinistro e destro usando quattro bulloni M6 x 50 mm.





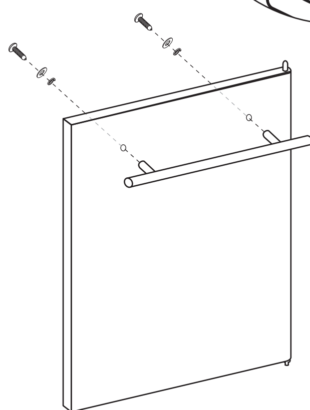
Fase 4

Fissare il pannello posteriore al carrello usando quattro bulloni M6x15 mm.



Fase 5

Fissare la staffa del telaio dello sportello alla parte frontale del carrello usando quattro bulloni M5 x 10 mm.

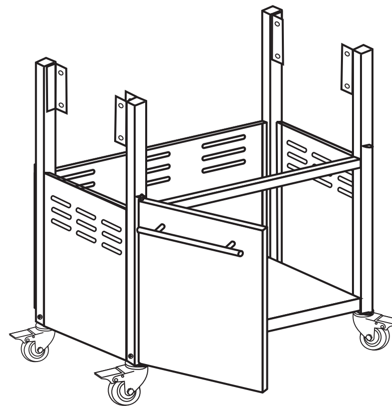


Fase 6

Installare l'impugnatura dello sportello usando gli appositi fori usando due bulloni M5 x 10 mm, due rondelle M5 e due rondelle elastiche M5. Ripetere per l'altro sportello.

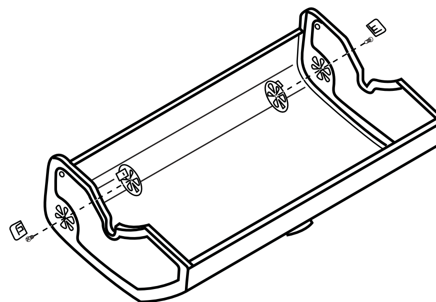
Fase 7

Installare lo sportello sinistro inserendo il perno nella cerniera inferiore dello sportello sinistro. Abbassare la cerniera superiore dello sportello sinistro e allinearla con la relativa staffa finché il perno non è in posizione. Ripetere la procedura per lo sportello destro.



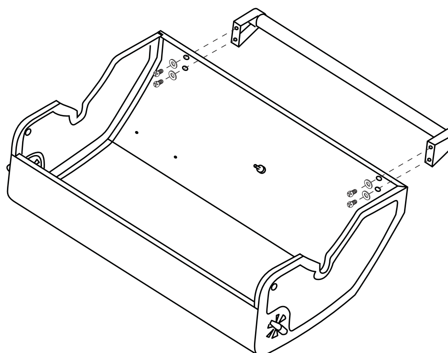
Fase 8

Fissare le valvole della ventola dell'aria ad entrambi i lati del coperchio del barbecue usando due bulloni M5 x 10 mm e due dadi autobloccanti M5. Fissare le impugnature della ventola dell'aria facendole scivolare sull'asta finché non si sente uno scatto (i dadi autobloccanti M5 possono essere fissati usando la chiave per dadi esagonali fornita).



Fase 9

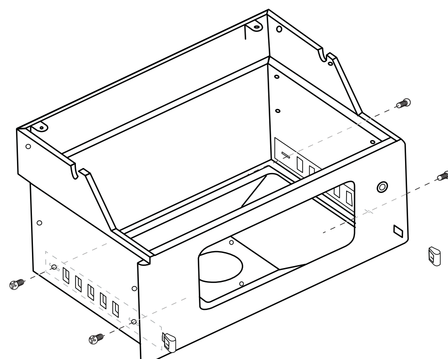
Fissare il supporto destro dell'impugnatura del barbecue al coperchio usando due bulloni M6x15 mm, due rondelle M6 e due dadi M6. Inserire l'impugnatura del barbecue nel supporto destro. Successivamente attaccare il supporto sinistro del barbecue all'impugnatura e fissarlo alla cappa del barbecue usando due bulloni M6 x 15 mm, due rondelle M6 e due dadi M6.



Fase 10

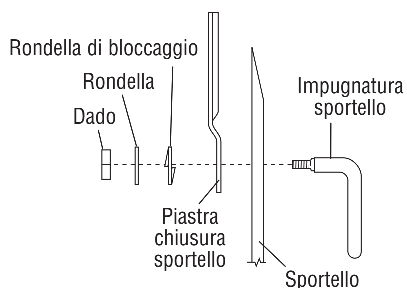
Attaccare l'otturatore dell'aria all'interno del corpo del barbecue allineando l'otturatore e i fori sul corpo del barbecue e fissarli usando due bulloni M5 x 10 mm e due dadi autobloccanti M5. Ripetere sull'altro lato del corpo del barbecue. (i dadi autobloccanti M5 possono essere fissati usando la chiave per dadi esagonali fornita).

Fissare l'impugnatura dell'otturatore dell'aria facendola scivolare sull'otturatore finché non si sente uno scatto. Ripetere sull'altro lato del corpo del barbecue.



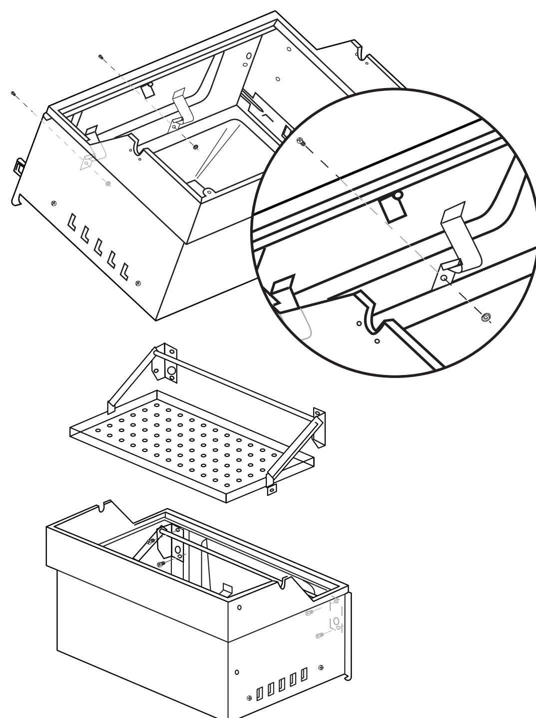
Fase 11

Inserire l'impugnatura dello sportello nell'apposito foro sullo sportello, tenendola rivolta verso il basso. Posizionare la piastra di chiusura dello sportello sull'impugnatura dello sportello rivolta verso l'alto e fissarla con un dado M10, una rondella M10 e una rondella elastica M10.



Fase 12

Fissare lo sportello del barbecue usando due bulloni M5 x 10 mm e due dadi autobloccanti M5. (i dadi autobloccanti M5 possono essere fissati usando la chiave per dadi esagonali fornita).

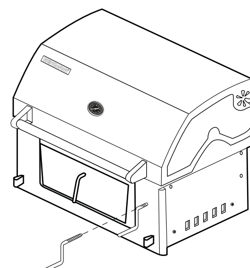


Fase 13

Fissare la griglia per carbone al pannello frontale interno del corpo del barbecue usando quattro bulloni M6 x 15 mm.

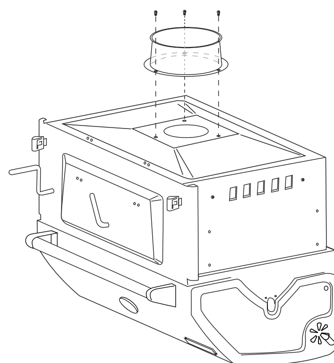
Fase 14

Fissare la manovella avvitando l'impugnatura in senso orario nell'apposito foro frontale.



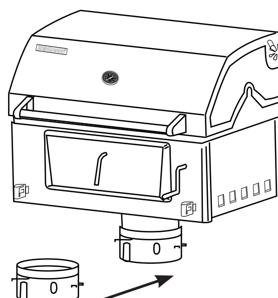
Fase 15

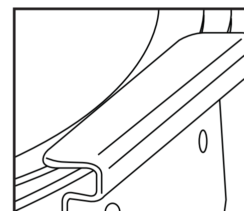
Fissare l'anello del contenitore per la cenere alla base del corpo del barbecue usando tre bulloni M5 x 10 mm.



Fase 16

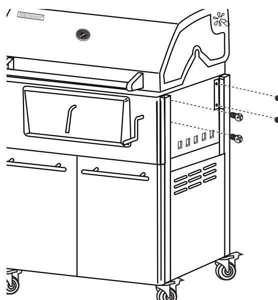
Inserire il contenitore per la cenere nel binario dell'anello come illustrato.

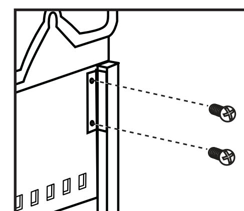


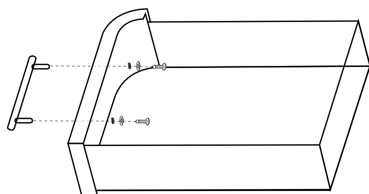


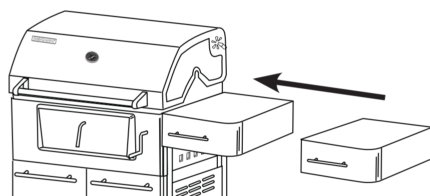
Fase 17

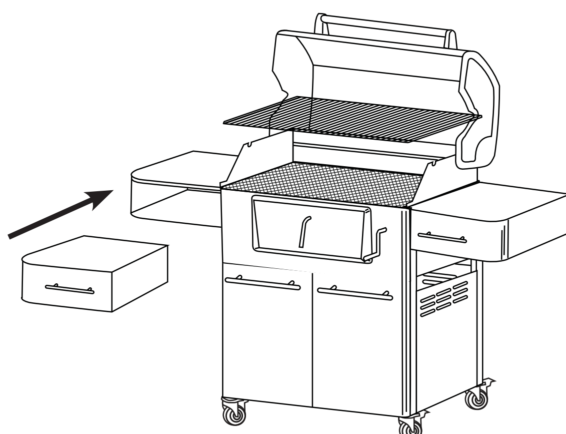
Con l'aiuto di un'altra persona, posizionare il corpo del barbecue sul telaio del carrello assemblato. Il corpo del barbecue dovrà essere appoggiato ai supporti angolati verticali. Allineare i fori dei bulloni situati sulla parte esterna del corpo del barbecue. Fissare usando otto bulloni M6 x 15 mm.

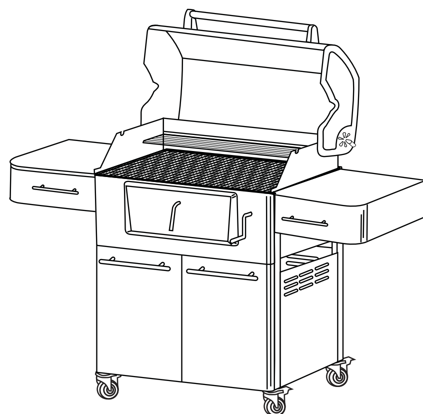










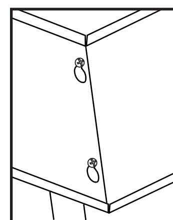


Fase 18

Fissare l'impugnatura al cassetto sinistro usando due bulloni M5 x 10 mm, due rondelle elastiche M5 e due rondelle M5. Ripetere per il porta asciugamani laterale destro.

Fase 19

Fissare il piano d'appoggio laterale al lato destro del barbecue usando quattro bulloni M6x15 mm e inserendoli per metà. Mettere il piano d'appoggio laterale sui bulloni e farlo scorrere verso il basso. Stringere bene i bulloni. Ripetere per il piano d'appoggio laterale sinistro.

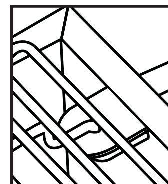


Fase 20

Inserire il cassetto nel piano d'appoggio laterale sinistro. Posizionare le griglie di cottura sulle guide all'interno del corpo del barbecue.

Fase 21

Installare la grata scaldapietanze inserendo le due aste negli appositi fori sul retro del corpo del barbecue.



PREPARAZIONE ALL'USO E ISTRUZIONI DI ACCENSIONE

⚠ COLLOCARE IL BARBECUE ALL'APERTO SU UNA SUPERFICIE DURA, ORIZZONTALE E NON INFIAMMABILE LONTANO DALLA SPORGENZA DEL TETTO O DA MATERIALI INFIAMMABILI. NON USARE MAI SU LEGNO O ALTRE SUPERFICI INFIAMMABILI. POSIZIONARE IL BARBECUE LONTANO DA FINESTRE APERTE O PORTE PER EVITARE CHE IL FUMO ENTRI NELL'ABITAZIONE. IN CASO DI VENTO, COLLOCARE IL BARBECUE IN UN'AREA ALL'APERTO PROTETTA.

⚠ LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE PRECAUZIONI DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE IL BARBECUE.

Trattamento del barbecue

Prima di utilizzare il barbecue professionale Brinkmann per la prima volta, seguire attentamente queste istruzioni per il trattamento del barbecue. Il trattamento consente di ridurre i danni alla vernice esterna e di eliminare l'odore di vernice che può dare un sapore innaturale alla prima pietanza preparata sul barbecue professionale Brinkmann.

IMPORTANTE: Per proteggere il barbecue dalla ruggine, l'unità deve essere adeguatamente trattata e coperta quando non in uso. È possibile ordinare una fodera per il barbecue direttamente da Brinkmann chiamando il numero 800-468-5252.

Fase 1

Cospargere leggermente tutte le superfici interne del barbecue, comprese le griglie di cottura con olio vegetale o olio vegetale spray. Non cospargere l'olio sul vassoio o sulla grata per il carbone.

Fase 2

Per l'accensione del fuoco seguire attentamente queste istruzioni. Nel barbecue professionale è possibile utilizzare carbone e/o legna come combustibile (vedere la sezione "Aggiunta di carbone/legna durante l'uso" di questo manuale).

⚠ AVVERTENZA: Non usare mai carbone pretrattato con liquido per accensione. Usare esclusivamente carbone semplice di alta qualità o carbone misto a legna.

Se si utilizza la carbonella, seguire tutte le avvertenze e le istruzioni del produttore sull'uso del prodotto. Iniziare con 3,5-4,5 kg di carbone. Terminato il processo di trattamento, questa quantità dovrebbe essere sufficiente per procedere con la cottura. Quando il carbone brucia intensamente, mettere con cura i carboni al centro della grata per carbone.

⚠ AVVERTENZA: NON usare il barbecue senza il vassoio di raccolta cenere. NON cercare di rimuovere il vassoio di raccolta cenere se contiene carboni ardenti.

NOTA: Per prolungare la durata del barbecue, evitare che la legna e i carboni ardenti entrino in contatto con le pareti del barbecuel.

SE SI USA LA CARBONELLA, PASSARE ALLA FASE 5

Se si sceglie di usare il liquido per accensione, usare ESCLUSIVAMENTE liquidi approvati per l'accensione del carbone. Non usare benzina, cherosene, alcol o altri materiali infiammabili per accendere il carbone. Seguire tutte le avvertenze e le istruzioni del produttore sull'uso del prodotto. Iniziare con 3,5-4,5 kg di carbone. Terminato il processo di trattamento, questa quantità dovrebbe essere sufficiente per procedere con la cottura. Mettere il carbone al centro dell'apposita grata.

Fase 3

Bagnare il carbone con il liquido per accensione. Tenendo il coperchio aperto, aspettare da 2 a 3 minuti per lasciare che il liquido bagni il carbone. Conservare il liquido per accensione lontano dal barbecue.

Fase 4

Con il coperchio e lo sportello aperti, farsi indietro e accendere con prudenza il carbone attraverso lo sportello. Far bruciare finché non si ricopre con una leggera cenere (circa 20 minuti).



 **AVVERTENZA:** Prima di chiudere il coperchio, lasciare che il liquido per accensione evapori (circa 20 minuti). Se non si procede in tal modo, i fumi del liquido vengono trattenuti nel barbecue e, quando il coperchio è sollevato, potrebbe verificarsi l'improvvisa fuoriuscita di lingue di fuoco o esplosioni.

 **AVVERTENZA:** Indossare guanti protettivi o guanti da forno per regolare l'altezza di cottura, il vassoio di raccolta cenere o l'impugnatura dello sportello.

Fase 5

Quando i carboni bruciano intensamente, chiudere il coperchio e lo sportello. Attendere che la temperatura indicata dal termometro arrivi a 107 °C. Mantenere questa temperatura per 2 ore.



Fase 6

Far aumentare la temperatura fino a 205 °C. È possibile aumentare la temperatura aggiungendo più carbone e/o legna (vedere la sezione "Aggiunta di carbone/legna durante l'uso" contenuta in questo manuale). Mantenere questa temperatura per 1 ora e lasciare che l'unità si raffreddi completamente.

NOTA: Evitare di graffiare o strofinare la parte esterna del barbecue durante il processo di trattamento.

IMPORTANTE: Per proteggere la camera di affumicatura dalla ruggine, l'unità deve essere trattata periodicamente e coperta quando non in uso. È possibile ordinare una fodera per la camera di affumicatura direttamente da Brinkmann chiamando il numero 800-468-5252.

IL BARBECUE PROFESSIONALE BRINKMANN È ORA TRATTATO E PRONTO ALL'USO.

ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

⚠ COLLOCARE IL BARBECUE ALL'APERTO SU UNA SUPERFICIE DURA, ORIZZONTALE E NON INFIAMMABILELONTANO DALLA SPORGENZA DEL TETTO O DA MATERIALI INFIAMMABILI. NON USARE MAI SU LEGNO O ALTRE SUPERFICI INFIAMMABILI. POSIZIONARE IL BARBECUE LONTANO DA FINESTRE APERTE O PORTE PER EVITARE CHE IL FUMO ENTRI NELL'ABITAZIONE. IN CASO DI VENTO, COLLOCARE IL BARBECUE IN UN'AREA ALL'APERTO PROTETTA.

⚠ LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE PRECAUZIONI DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONIPRIMA DI USARE IL BARBECUE.

Affumicatura

Fase 1

Per l'accensione del fuoco seguire attentamente queste istruzioni. Nel barbecue professionale è possibile utilizzare carbone e/o legna come combustibile (vedere la sezione "Aggiunta di carbone/legna durante l'uso" di questo manuale).

⚠ **AVVERTENZA:** Non usare mai carbone pretrattato con liquido per accensione. Usare esclusivamente carbone semplice di alta qualità o carbone misto a legna.

Se si utilizza la carbonella, seguire tutte le avvertenze e le istruzioni del produttore sull'uso del prodotto. Mettere da 2 a 3 kg di carboni ardenti sul lato sinistro della grata per carbone.

⚠ **AVVERTENZA:** NON usare il barbecue senza il vassoio di raccolta cenere. NON cercare di rimuovere il vassoio di raccolta cenere se contiene carboni ardenti.

NOTA: Per prolungare la durata del barbecue, evitare che la legna e i carboni ardenti entrino in contatto con le pareti del barbecue o restino all'interno della vano cottura sotto il vassoio per carbone.

SE SI USA LA CARBONELLA, PASSARE ALLA FASE 5

Se si sceglie di usare il liquido per accensione, usare ESCLUSIVAMENTE liquidi approvati per l'accensione del carbone. Non usare benzina, cherosene, alcol o altri materiali infiammabili per accendere il carbone. Seguire tutte le avvertenze e le istruzioni del produttore sull'uso del prodotto. Mettere da 2 a 3 kg di carboni sul lato sinistro della grata per carbone.

Fase 2

Bagnare il carbone con il liquido per accensione. Tenendo il coperchio aperto, aspettare da 2 a 3 minuti per lasciare che il liquido bagni il carbone. Conservare il liquido per accensione lontano dal barbecue.

Fase 3

Con il coperchio e lo sportello aperti, farsi indietro e accendere con prudenza il carbone lasciando che bruci finché non si ricopre di una leggera cenere (circa 20 minuti). Prima di chiudere il coperchio, lasciare che il liquido per accensione evapori.

⚠ **AVVERTENZA:** Se non si procede in tal modo, i fumi del liquido vengono trattenuti nel barbecue e, quando il coperchio è sollevato, potrebbe verificarsi l'improvvisa fuoriuscita di lingue di fuoco o esplosioni.

Fase 4

Mentre i carboni bruciano, aggiungere con prudenza ciocchi di legno usando pinze da cucina lunghe (vedere le sezioni “Legna profumata” e “Aggiunta di carbone/legna durante l’uso” contenute in questo manuale).

Fase 5

Posizionare le griglie di cottura sul bordo degli appositi supporti. Usare la manovella di regolazione della grata per carbone per posizionare la grata al livello più basso.

 **AVVERTENZA:** Indossare guanti protettivi o guanti da forno per regolare l’altezza di cottura, il vassoio di raccolta cenere o l’impugnatura dello sportello.

Fase 6

Mettere il cibo sul lato destro della griglia di cottura e chiudere il coperchio.

Fase 7

La temperatura ideale di affumicatura è compresa tra 80 °C e 120 °C. Per tagli di carne grandi, la durata della cottura deve essere di circa un’ora ogni mezzo chilo di carne. **Usare sempre un termometro per carni per verificare che la carne sia completamente cotta prima di rimuoverla dal barbecue.**

Fase 8

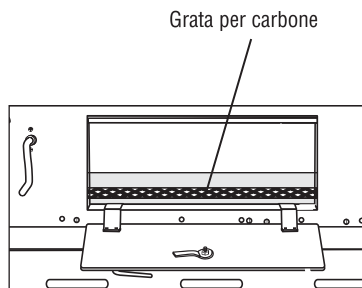
Lasciar raffreddare il barbecue completamente, dopodiché seguire le istruzioni nelle sezioni “Sicurezza dopo l’utilizzo” e “Trattamento e manutenzione” contenute in questo manuale.

Durante il processo di affumicatura, evitare di sollevare il coperchio per controllare il cibo. Il sollevamento del coperchio causa la fuoriuscita di calore e fumo, prolungando i tempi di cottura.

Il cibo più vicino al carbone cuoce e si rosola più velocemente. Girare il cibo a metà cottura. Se il cibo è troppo rosolato o affumicato, dopo le prime ore di affumicatura avvolgerlo nell’alluminio. In tal modo il cibo continua a cuocere senza ulteriore rosolatura o affumicatura.

Quando si cuoce pesce o tagli di carne magra, è possibile usare la tecnica di affumicatura con acqua per mantenere il cibo umido. Prima di accendere il fuoco, posizionare il vassoio per carbone al livello più basso. Usare un contenitore di metallo a fondo piatto da posizionare tra la grata per carbone e la griglia di cottura come contenitore per l’acqua. Mettere il contenitore di metallo sulla grata per carbone sotto il cibo e la griglia di cottura. Riempirlo completamente con acqua o marinata. **Accendere il fuoco sul lato opposto rispetto al contenitore dell’acqua.**

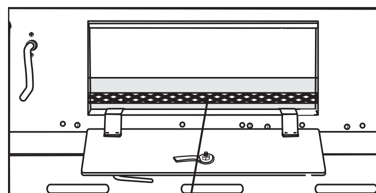
 **ATTENZIONE:** Usare sempre guanti protettivi/guanti da forno per proteggere le mani. Il liquido all’interno del contenitore diventa particolarmente caldo e può provocare scottature o ustioni. Lasciare sempre che il liquido si raffreddi completamente prima del trattamento. Non lasciare che il liquido all’interno del contenitore evapori completamente.

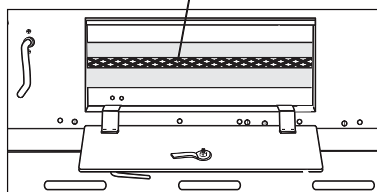


Livello più basso della grata per carbone (affumicatura)

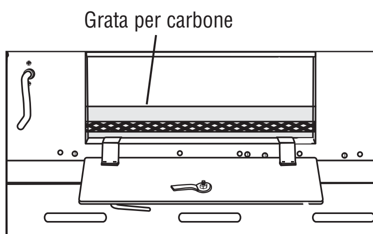
Consigli per l’affumicatura

Grigliata/Scottatura





Livello medio-basso/medio-alto del vassoio per carbone (grigliata)



Livello alto del vassoio per carbone (scottatura)

Fase 1

Cospargere leggermente tutte le superfici interne del barbecue, comprese le griglie di cottura con olio vegetale o olio vegetale spray. Non cospargere l'olio sul vassoio o sul vassoio di raccolta cenere.

Fase 2

Per l'accensione del fuoco seguire attentamente queste istruzioni. Nel barbecue professionale è possibile utilizzare carbone e/o legna come combustibile (vedere la sezione "Aggiunta di carbone/legna durante l'uso" di questo manuale).

 **AVVERTENZA:** Non usare mai carbone pretrattato con liquido per accensione. Usare esclusivamente carbone semplice di alta qualità o carbone misto a legna.

Se si utilizza la carbonella, seguire tutte le avvertenze e le istruzioni del produttore sull'uso del prodotto. Iniziare con 3,5-4,5 kg di carbone. Terminato il processo di trattamento, questa quantità dovrebbe essere sufficiente per procedere con la cottura. Quando il carbone brucia intensamente, mettere con cura i carboni al centro della grata per carbone.

 **AVVERTENZA:** NON usare il barbecue senza il vassoio di raccolta cenere. NON cercare di rimuovere il vassoio di raccolta cenere se contiene carboni ardenti.

NOTA: Per prolungare la durata del barbecue, evitare che la legna e i carboni ardenti entrino in contatto con le pareti del barbecue.

SE SI USA LA CARBONELLA, PASSARE ALLA FASE 5

Se si sceglie di usare il liquido per accensione, usare ESCLUSIVAMENTE liquidi approvati per l'accensione del carbone. Non usare benzina, cherosene, alcol o altri materiali infiammabili per accendere il carbone. Seguire tutte le avvertenze e le istruzioni del produttore sull'uso del prodotto. Iniziare con 3,5-4,5 kg di carbone. Terminato il processo di trattamento, questa quantità dovrebbe essere sufficiente per procedere con la cottura. Mettere il carbone al centro dell'apposita grata.

Fase 3

Bagnare il carbone con il liquido per accensione. Tenendo il coperchio aperto, aspettare da 2 a 3 minuti per lasciare che il liquido bagni il carbone. Conservare il liquido per accensione lontano dal barbecue.

Fase 4

Con il coperchio sollevato, farsi indietro e accendere con prudenza il carbone lasciando che bruci finché non si ricopre di una leggera cenere (circa 20 minuti).

 **AVVERTENZA:** Prima di chiudere il coperchio, lasciare che il liquido per accensione evapori (circa 20 minuti). Se non si procede in tal modo, i fumi del liquido vengono trattenuti nel barbecue e, quando il coperchio è sollevato, potrebbe verificarsi l'improvvisa fuoriuscita di lingue di fuoco o esplosioni.

Fase 5

Posizionare la griglia di cottura sul bordo degli appostiti supporti. Usare la manovella di regolazione della grata per carbone per posizionare la grata al livello desiderato.



AVVERTENZA: Indossare guanti protettivi o guanti da forno per regolare l'altezza di cottura, il vassoio di raccolta cenere o l'impugnatura dello sportello.

Fase 6

Mettere il cibo sulla griglia di cottura e chiudere il coperchio. **Usare sempre un termometro per carni per verificare che la carne sia completamente cotta prima di rimuoverla dal barbecue.**

Fase 7

Lasciar raffreddare il barbecue completamente, dopodiché seguire le istruzioni nelle sezioni “Sicurezza dopo l'utilizzo” e “Trattamento e manutenzione” contenute in questo manuale.

Legna profumata

Per ottenere l'aroma di affumicato preferito, usare ciocchi, pezzi o trucioli di legno profumati come hickory, noce, mela, ciliegia o mesquite. Per l'aroma di affumicato è possibile usare il legno degli alberi di noce o della maggior parte degli alberi da frutta. Non usare legno resinoso, come ad esempio il pino, perché produce un aroma sgradevole.



I ciocchi di legno o i pezzi lunghi da 7 a 10 cm e spessi da 2,5 a 5 cm sono i più indicati. A meno che la legna non sia ancora verde, tenerla in ammollo nell'acqua per 30 minuti o avvolgere ogni pezzo nella stagnola facendo dei piccoli fori per produrre più fumo ed evitare che la legna bruci troppo velocemente. Per ottenere un buon aroma di affumicato non è necessaria troppa legna. La quantità consigliata per il barbecue professionale è di 5-6 ciocchi o pezzi di legno. Provare ad usare più legna per un aroma di affumicato più forte o meno legna per un aroma di affumicato più delicato.

Non aggiungere legna profumata durante il processo di cottura. Tuttavia, durante la cottura di pezzi di cibo molto grandi potrebbe essere necessario. Seguire le istruzioni e le precauzioni contenute nella sezione “Aggiunta di carbone/legna durante l'uso” di questo manuale per evitare infortuni.

Regolazione del calore

Per aumentare il calore, può essere necessario aggiungere più legna e/o carbone. Seguire le istruzioni nella sezione “Aggiunta di carbone/legna durante l’uso” di questo manuale.

Per mantenere la temperatura, potrebbe essere necessario aggiungere legna e/o carbone durante il ciclo di cottura.

NOTA: La legna secca produce più calore del carbone, quindi per aumentare la temperatura di cottura è necessario aumentare il rapporto legna-carbone. Grazie alla sua velocità di combustione il legno massiccio, come quercia, hickory, mesquite, legno di noce o da frutta, è un eccellente combustibile. Quando si utilizza il legno come combustibile, accertarsi che sia stagionato e secco. NON usare legno resinoso, come ad esempio il pino, perché produce un aroma sgradevole.

Aggiunta di carbone/ legna durante l’uso

Per mantenere o aumentare la temperatura di cottura, potrebbe essere necessario aggiungere carbone e/o legna.

Fase 1

Farsi indietro e sollevare con prudenza il coperchio del barbecue. Fare attenzione poiché quando l’aria entra di nuovo in contatto con il fuoco le fiamme possono divampare.



AVVERTENZA: Indossare guanti protettivi o guanti da forno per regolare l’altezza di cottura, il vassoio di raccolta cenere o l’impugnatura dello sportello.

Fase 2

Usare la manovella di regolazione della grata per carbone per posizionare la grata al livello più basso del vano cottura. Aprire lo sportello per inserire la grata per carbone.

Fase 3

Farsi indietro ad una distanza di sicurezza e usare pinze da cucina lunghe per togliere la cenere dai carboni ardenti. Usare le pinze da cucina per aggiungere carbone e/o legna sulla grata per carbone facendo attenzione a non sollevare cenere e scintille. Se necessario, usare la carbonella per accendere altro carbone e/o legno e aggiungere al fuoco esistente.



AVVERTENZA: Non aggiungere mai liquido per accensione ai carboni ardenti o caldi in quanto potrebbero verificarsi ritorni di fiamma con conseguente rischio di ustioni gravi.

Fase 4

Quando il carbone sta bruciando di nuovo intensamente, indossare guanti da forno/guanti protettivi e riportare la grata per carbone al livello di cottura desiderato.

Fase 5

Chiudere il coperchio e lo sportello del barbecue. Lasciare il cibo in cottura.

SICUREZZA DOPO L'UTILIZZO

⚠ AVVERTENZA

- Far raffreddare il barbecue e tutti i componenti completamente prima del trattamento.
- Non lasciare mai carboni e cenere incustoditi all'interno del barbecue. Prima di rimuovere i carboni e la cenere, accertarsi che siano completamente spenti.
- Prima di lasciare il barbecue incustodito, rimuovere il carbone e la cenere residui. Proteggere se stessi e le cose. Mettere i carboni e la cenere residui in un contenitore di metallo non infiammabile e bagnare completamente con acqua. Prima di gettare i carboni, lasciarli nel contenitore di metallo con acqua per 24 ore.
- I carboni e la cenere spenti devono essere portati a distanza di sicurezza da edifici e materiali infiammabili.
- Bagnare la superficie sotto e intorno al barbecue per spegnere cenere, carbone o tizzoni eventualmente caduti durante l'uso o la pulizia del barbecue, utilizzando un idrante da giardino.
- Coprire e conservare il barbecue in un luogo protetto lontano dalla portata di bambini e animali.

Trattamento e manutenzione appropriati

- Trattare il barbecue periodicamente durante tutto l'anno per proteggerlo dalla formazione di ruggine.
- Per proteggere il barbecue dalla ruggine, l'unità deve essere adeguatamente trattata e coperta quando non in uso. È possibile ordinare una fodera per la camera di affumicatura direttamente da Brinkmann chiamando il numero 800-468-5252.
- Lavare la griglia di cottura e la grata per carbone con acqua calda saponata, sciacquare bene e asciugare. Cospargere leggermente con olio vegetale o olio vegetale spray.
- Pulire l'interno e l'esterno del barbecue strofinando con un panno umido. Applicare un leggero strato di olio vegetale o olio vegetale spray alla superficie interna per evitare la formazione di ruggine. Non cospargere l'olio sul vassoio o sul vassoio di raccolta cenere.
- Se sulla superficie esterna del barbecue comincia a comparire la ruggine, pulire e lucidare la zona con lana d'acciaio o panno abrasivo fine. Ritoccare con della vernice di elevata qualità e resistente alle alte temperature.
- Non usare mai la vernice sulla superficie interna. È possibile lucidare, pulire e cospargere leggermente con olio vegetale o olio vegetale spray i punti di ruggine presenti sulla superficie interna in modo da ridurre la ruggine.

FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:

WWW.BRINKMANN.NET

WENN SIE ABDECKUNGEN, ZUBEHÖR UND ANDERE PRODUKTE KAUFEN MÖCHTEN,
BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER:

WWW.BRINKMANN.NET

VOOR HOEZEN, TOEBEHOREN EN ANDERE PRODUCTEN KUNT U ONS ONLINE BEZOEKEN OP:

WWW.BRINKMANN.NET

POUR LES BÂCHES DE PROTECTION, ACCESSOIRES ET AUTRES PRODUITS, MERCI DE CONSULTER

WWW.BRINKMANN.NET

PER FODERE, ACCESSORI E ALTRI PRODOTTI, VI INVITIAMO A VISITARCI ONLINE ALL'INDIRIZZO:

WWW.BRINKMANN.NET

140-3810-G
1111, 1212

Hornbach Baumarkt AG
Hornbachstraße 11
76879 Bornheim / Germany

Dallas, Texas 75244 U.S.A.
WWW.BRINKMANN.NET

Owner's Manual for Model
Betriebsanleitung für Modell
Gebruikershandleiding voor model
Manuel de l'utilisateur pour le modèle
Manuale d'uso per il modello
810-3810-G